

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**



"УТВЕРЖДАЮ"

Ректор А.К. Апажев
« 31 » 12 2017 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Утверждено приказом Минобрнауки России 12 сентября 2013 года №1061

ФГОС ВО утвержден приказом Минобрнауки России 12 ноября 2015 года №1330

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Срок получения образования - 4 года

Форма обучения – очная

Нальчик – 2017

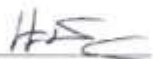
Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по указанному направлению подготовки, а также с учетом рекомендованной примерной основной профессиональной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Она включает в себя общую характеристику образовательной программы, рабочий учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), практик, календарный учебный график, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии, а также другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

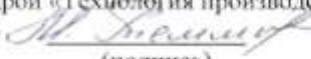
Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы являются: руководство, профессорско-преподавательский состав и студенты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ, государственные экзаменационные комиссии; объединения специалистов и работодателей в соответствующей сфере профессиональной деятельности; уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие аккредитацию и контроль качества в системе высшего образования

РАЗРАБОТЧИКИ:

Ханиева И.М., и.о. декана факультета


(подпись)

Теммеев М.И., заведующий кафедрой «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»


(подпись)

Тхазеплова Ф.Х. доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»


(подпись)

Рассмотрено и одобрено ученым Советом университета
Протокол № 1 от «30» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Представители работодателя:

Эльмесов С-Б.А. Гендиректор ООО «Нальчикский консервный завод»



(подпись)

Мальбахов А.Б. Гендиректор ООО «Агро-Союз»

(подпись)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы.

1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров.

1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров.

1.3.1. Миссия, цели и задачи.

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы.

1.3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам.

1.3.4. Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы.

1.4. Требования к уровню подготовки абитуриента.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ:

-общекультурные компетенции;

-общепрофессиональные компетенции;

-профессиональные компетенции;

-дополнительные профессиональные компетенции.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Календарный учебный график

4.2. Рабочий учебный план.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4. Программы практик

4.4.1. Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

4.4.2. Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

4.4.3. Программа производственной - технологической практики.

4.4.4. Программа производственной практики - научно-исследовательская.

4.4.5. Программа преддипломной практики.

4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

5.1. Общесистемные требования.

5.2. Кадровое обеспечение

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП.

5.4. Финансовое обеспечение реализации программы.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

7.1. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.2. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников.

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

Приложение 1. Матрица формирований компетенции.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочий учебный план.

Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей).

Приложение 5. Аннотации программ практик.

Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы.

Приложение 8. Учебно-методические материалы.

Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы.

Приложение 10. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

Принятые сокращения:

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова» - ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, Университет

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования, утвержденный после введения Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

ОП - образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ВО - высшее образование;

РПД - рабочая программа дисциплины (модуля);

ПП - программы практик;

ОС - оценочные средства;

ФОС - фонд оценочных средств;

УМД - учебно-методическая документация;

ГИА - государственная итоговая аттестация;

ВКР - выпускная квалификационная работа;

ОК - общекультурные компетенции;

ОПК - общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ДПК - дополнительные профессиональные компетенции;

з.е. - зачетные единицы;

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья;

ГЭК - Государственная экзаменационная комиссия.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение и область применения основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, а также с учетом требований примерной основной профессиональной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по направлению подготовки и включает в себя: общую характеристику образовательной программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программы практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО бакалавриата составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» уровень высшего образования - бакалаврит, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года №1330;
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Примерная основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ПрОПОП ВО) по данному направлению подготовки (носит рекомендательный характер);
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 11.01.2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов

высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

– Устав и локальные нормативно-правовые акты ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

1.3. Общая характеристика вузовской основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров.

1.3.1. Миссия, цели и задачи.

Миссия основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ состоит в обеспечении комплексной и качественной подготовки квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области экономики предприятий и организаций АПК на основе сочетания современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Целью программы бакалавриата является документационное и методическое обеспечение реализации ФГОС ВО и, на этой основе, развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций способствующих успешной деятельности по направленности (профилю) подготовки.

Концепция основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам высшего образования и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий; практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки;
- формирование готовности выпускников вуза к активной профессиональной и социальной деятельности.

В области воспитания целью является: формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышение их общей культуры.

В области обучения целью является:

- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования;
- формирование у выпускников компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования;
- формирование способности приобретать новые знания, психологической готовности к изменению вида и характера своей профессиональной деятельности и обеспечение выпускника возможностью продолжения образования;
- обеспечение многообразия образовательных возможностей студентов, выбора индивидуальной программы образования;
- обеспечение подготовки бакалавров, способных проявлять гибкость и активность в изменяющихся условиях рынка труда.

1.3.2. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) образовательной программы, установленная ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (программа подготовки: прикладной бакалавриат).

1.3.3. Квалификация, присваиваемая выпускникам

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

1.3.4. Сроки и трудоемкость освоения образовательной программы.

Обучение по программе бакалавриата в университете осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Срок освоения образовательной программы бакалавриата:

-в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

-при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному плану определяются университетом самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

При реализации программы бакалавриата в заочной форме обучения могут быть применены элементы дистанционных образовательных технологий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы бакалавриата возможна с использованием сетевой формы.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом университета.

Объем программы бакалавриата (в зачетных единицах) составляет - 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению вне зависимости от формы обучения и применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному и включает все виды контактной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся Программы. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 з. е.

1.4 Требования к уровню подготовки абитуриента

Для освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата абитуриент должен иметь:

- на базе среднего общего образования - документ о среднем (полном) общем образовании, образца, утвержденного Министерством образования и науки РФ и результаты единого государственного экзамена, которые признаются в качестве результатов вступительных испытаний;

- на базе среднего профессионального или высшего образования - диплом соответствующего образования и результаты вступительных испытаний, форма и перечень которых определяются Университетом;

- склонность к научной и педагогической работе, обладать знаниями как в области гуманитарных, так и математических наук, а также желанием их дальнейшего изучения;
- быть психологически устойчивым и нацеленным в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности.

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности.

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

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;

При разработке и реализации данной ОПОП организация ориентируется на следующие виды деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая из которых основной является производственно-технологическая деятельность.

2.4. Задачи профессиональной деятельности.

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

производственно-технологическая деятельность:

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

организационно-управленческая деятельность:

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

- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ.

Результаты освоения ОПОП ВО бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь (ОПК-8);

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

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

готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);

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

готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);

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

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

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

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

готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО представлена в *Приложении 1*.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении положения о

практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502) и Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 №1327 содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП бакалавриата регламентируется: учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик; календарным учебным графиком, а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, проведения балльно-рейтинговых мероприятий, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается ежегодно в соответствии с требованиями ФГОС ВО и размещается на информационной доске факультета, а так же на сайте вуза. Календарный учебный график подготовки бакалавров прилагается (*Приложение 2*).

4.2. Рабочий учебный план.

При составлении рабочего учебного плана ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ руководствовался общими требованиями к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, сформулированными в ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» утвержденным приказом Минобрнауки РФ 12 ноября 2015 года №1330.

В рабочем учебном плане отображается логическая последовательность освоения программы бакалавриата (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и контактная трудоемкость в часах.

В рабочем учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная) и самостоятельной работы обучающихся в академических или астрономических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Программа бакалавриата (рабочий учебный план) состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» (ГИА), который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Таблица 1- Структура программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07
«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Структура программы бакалавриата		Объем программы прикладной бакалавриат в з.е.	
		по ФГОС ВО	по ОПОП
Блок 1	Дисциплины (модули)	171-183	183
	Базовая часть	72-81	81
	Вариативная часть	99-102	102
Блок 2	Практики	48-63	51
	Вариативная часть	48-63	51
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6
	Базовая часть	6-9	6
Объем программы бакалавриата		240	240

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата и практики определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин и практик, относящихся к вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)" и Блока 2 "Практики" программы бакалавриата определены с учетом потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации, особенностей научной школы института в объеме, установленном ФГОС ВО. В вариативной части отражается перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков для успешной профессиональной деятельности. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик становится обязательным для освоения обучающимся.

При реализации образовательной программы Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения) при освоении образовательной программы и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин (модулей) в порядке, установленном Положением о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей). Избранные обучающимися элективные дисциплины (модули) являются обязательными для освоения.

При обеспечении инклюзивного образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университет включает в образовательную программу специализированные адаптационные дисциплины (модули).

При реализации образовательной программы факультативные и элективные дисциплины (модули), а также специализированные адаптационные дисциплины (модули) включаются в вариативную часть программы.

При разработке ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции объем учебной нагрузки

обучающихся не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды контактной и самостоятельной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

ОПОП содержит дисциплины по выбору обучающихся, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья в объеме не менее 30% вариативной части обучения. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при их наличии) предоставляется возможность освоения специализированных адаптационных дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть образовательной программы. Это могут быть дисциплины социально-гуманитарного назначения, профессионализирующего профиля, а также для коррекции коммуникативных умений, в том числе путем освоения специальной информационно-компенсаторной техники приема-передачи учебной информации.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении образовательной программы в очной форме обучения составляет не более 30 академических часов без физической культуры и спорта и факультативов.

Рабочий учебный план прилагается (*Приложение 3*).

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

В ОПОП ВО приведены аннотации рабочих программ и рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины, относящиеся к базовой части программы, и дисциплины, относящиеся к ее вариативной части, включая дисциплины по выбору обучающихся. В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности (профиля) программы бакалаврита.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Организация может включить в состав рабочей программы дисциплины (модуля) также иные сведения и (или) материалы.

В *Приложении 4* приводятся аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

4.4. Программы практик.

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

При реализации данной программы бакалавриата предусматриваются следующие типы учебной практики:

- по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Типы производственной практики:

- технологическая практика;

- по получению профессиональных умений и опыта в профессиональной деятельности.

- преддипломная

Способы проведения учебной и производственной практик:

- стационарная;

- выездная.

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

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Практики, в полном объеме относящиеся к вариативной части, являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практики включает в себя:

- указание вида, типа практики, способа и формы (форм) её проведения;

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;

- указание места практики в структуре образовательной программы;

- указание объёма практики в зачётных единицах и её продолжительности в неделях либо в академических часах; содержание практики; указание форм отчётности по практике;

- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;

- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;

- иные сведения и (или) материалы.

4.4.1. Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

Форма проведения учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

Цель учебной практики – расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся через получение первичных профессиональных навыков, ознакомление обучающихся с характером и спецификой будущей деятельности и определяется учебным планом.

Основными задачами учебной практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- установление соответствия агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур при их размещении по территории землепользования;
- обоснование выбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия, подготовка семян к посеву;
- приобретение умений и навыков в составлении почвообрабатывающих, посевных и уборочных агрегатов;
- формирование практических навыков в расчете доз органических и минеральных удобрений на планируемый урожай, подготовка и применение их под сельскохозяйственные культуры;
- усвоение навыков выполнения самостоятельного проведения в организации системы севооборотов, их размещение по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия;
- приобретение умений и навыков проведения посева сельскохозяйственных культур и ухода за ними;
- формирование практических навыков в проведении уборки урожая и первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение;
- изучение современных технологии возделывания основных сельскохозяйственных культур;
- приобретение опыта в эффективном использовании материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- формирование умения правильно формулировать задачи исследования в ходе выполнения организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- получение первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ОПК-3;ОПК-5;ОПК-6, ПК-3, ПК8.

Содержание практики:

Содержание учебной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование посевов сельскохозяйственных культур и ухода за ними, почвообрабатывающих, посевных и уборочных агрегатов, подготовку и применение удобрений под сельскохозяйственные культуры, использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции и т.д. и связывает полученные результаты с общим состоянием предприятия.

Продолжительность учебной практики 8 недель, трудоемкость - 12 зачетных единиц (432 часа), промежуточная аттестация – зачет.

4.4.2.Программа производственной (технологической) практики

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

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

Цель производственной (технологической) практики – овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства продукции растениеводства и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности

Основными задачами производственной (технологической) практики являются:

- развитие практических навыков в реализации технологий производства продукции растениеводства; реализация технологий производства продукции животноводства; реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- получение навыков применения различных методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- развитие практических навыков и умений в реализации технологий переработки продукции растениеводства;
- развитие практических навыков и умений в реализации технологий переработки продукции животноводства;
- развитие практических навыков и умений в реализации технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- приобретение опыта в эффективном использовании материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- формирование умения в организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-15.

Содержание практики:

Содержание производственной практики (технологическая) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование технологий производства и переработки продукции растениеводства и плодоовощной продукции, эффективном использовании материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции, в организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Продолжительность производственной (технологической) практики – 18 недель, трудоемкость - 27 зачетных единиц (972 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.4.3.Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

Форма проведения практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной практики.

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - углубление и закрепление теоретических знаний, полученных на занятиях, во время учебных практик, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога; приобщение обучающегося к социальной среде предприятия (организации) для приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- развитие практических навыков в разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- формирование умений и навыков в организации производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- приобретение навыков в организации хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- получение навыков применения методов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-9; ПК-10; ПК-16; ПК-17; ПК-19

Содержание практики:

Содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование в разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование, применения методов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Продолжительность производственной практики 4 недели, трудоемкость - 6 зачетные единицы (216 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.4.4. Программа преддипломной практики

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

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

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения программ теоретического и практического обучения.

Цель преддипломной практики является сбор, обобщение и анализ материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- обработка и анализ данных, полученных в результате лабораторных, вегетационных и полевых опытов;
- изучение научной, учебно-методической и периодической литературы, нормативно-справочной и правовой информации по теории и практике исследуемой проблемы;
- организация сбора, обработки и представления первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы по направлению, предполагаемой будущей профессиональной деятельности;

- анализ результатов научных исследований, подготовка материалов к написанию бакалаврской работы;
- оформление выпускной квалификационной работы.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-9; ПК-11; ПК-15, ПК-19

Содержание практики:

Содержание производственной практики (преддипломной) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся осуществляет:

-поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; осуществление выбора инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей; апробация современных методов сбора, обработки и анализа производства, хранения и переработки растениеводческой продукции;

– расчет на основе типовых методик и действующих стандартов технологических показателей; анализ результатов расчетов и обоснование полученных выводов; представление результатов аналитической работы в форме отчета по практике.

Продолжительность практики 4 неделя, трудоемкость – 6 зачетные единицы (216 часов), промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

4.5. Государственная итоговая аттестация выпускников.

Государственная итоговая аттестация выпускников высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

ФГОС ВО подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа) и завершается присвоением квалификации «бакалавр».

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;

-принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику документа о высшем образовании и о квалификации образца, утвержденного Министерством образования и науки РФ;

-выдача рекомендаций о целесообразности дальнейшего обучения выпускника в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ на следующем уровне высшего образования.

Организация государственной итоговой аттестации.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА является Блоком 3 образовательного стандарта по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Даты проведения ГИА определены календарным учебным графиком. ГИА проводится по завершении 8 семестра очной (10 семестра заочной) форм обучения.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится студентом на протяжении заключительного года обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

В выпускной квалификационной работе, на основе материалов научно-исследовательской работы и преддипломной практики, дается анализ и характеристика проблем, как правило, на примере конкретной организации (группы организаций), территориальной единицы описываются проблемы и предлагаются альтернативные варианты её решения.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Тема должна иметь прикладное значение, как правило, учитывать потребности конкретной организации, территориальной единицы, отвечать современным направлениям и тенденциям экономического развития народного хозяйства.

К руководству выпускной квалификационной работой привлекаются высококвалифицированные преподаватели кафедры и при необходимости консультант (консультанты). Не рекомендуется закрепление за одним руководителем более 6 студентов.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой исследуемой проблемы.

Структура выпускной квалификационной работы должна включать следующие разделы: титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованных источников; приложения (при необходимости).

Не позднее, чем за неделю до начала работы ГЭК, дирекция института экономики представляет секретарю ГЭК сводную ведомость и зачётные книжки студентов, допущенных к защите ВР.

Не позднее чем, за два дня до защиты выпускник должен представить секретарю ГЭК соответствующим образом оформленную ВКР (с допуском к защите научного руководителя и заведующего кафедрой), отзыв научного руководителя.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

Процедура защиты ВКР производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Защита студентом бакалаврской работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 членов ее состава. Процедура защиты бакалаврской работы включает: открытие заседания государственной экзаменационной комиссии; доклад студента; вопросы студенту и его ответы на заданные вопросы; представление отзыва научного руководителя бакалаврской работы; оценку результата защиты бакалаврской работы членами государственной экзаменационной комиссии; объявление результата защиты.

Студенты, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

В докладе студенту следует изложить важнейшие этапы и результаты работы, чётко сформулировать цели и конечные выводы. Студенту рекомендуется заранее тщательно подготовиться к докладу, составить его план или, по желанию студента, – полный текст доклада. Однако чтение доклада по написанному тексту не допускается. Демонстрационные листы следует разместить в порядке, соответствующем принятому порядку изложения.

Во время доклада следует говорить достаточно громко и внятно, сопровождая изложение показом (с помощью указки) соответствующих мест на чертежах, плакатах и в таблицах. При этом стоять надо лицом к членам ГЭК (или боком, когда надо что-то указать на демонстрационном материале) и говорить также надо, обращаясь к членам ГЭК.

Во время заседания государственной экзаменационной комиссии бакалаврская работа находится у председателя комиссии. Члены комиссии могут задавать студенту вопросы по содержанию бакалаврской работы, докладу, раздаточным материалам и презентации. Ответы студента должны быть полными и лаконичными.

Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты бакалаврской работы.

Государственная итоговая аттестация направлена на формирование следующих компетенций: ОК-3, ОПК-9, ПК-9, ПК-11, ПК-19.

Продолжительность государственной итоговой аттестации устанавливаются в соответствии с рабочим учебным планом и годовым календарным учебным графиком. Продолжительность государственной итоговой аттестации 4 недели, трудоемкость - 6 зачетных единиц (216 часов), форма аттестации – защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы на оценку.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в *Приложении 6*.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ.

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» формируется с учетом общесистемных требований, требований к кадровым условиям, требований к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации направленности бакалавриата в соответствии с ФГОС ВО.

5.1. Общесистемные требования.

ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, где реализуется основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Каждый бакалавр в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации:

— ЭБС «Университетская библиотека»

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 51-02/16 от 04.05.2016 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

— ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань». Договор № 389/16 от 18.05.16 г. сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>

— Удаленный терминал ФГБНУ ЦНСХБ ФГБНУ ЦНСХБ. Договор № 10-УТ/2016 от 20.04.2016 г. сроком на 1 год - <http://www.cnsheb.ru/terminal/>

— Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2016 от 30.03.2016 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-

телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне её. Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого обучающегося к современным информационным материалам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы по направленности (профилю) подготовки.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих в разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237) и профессиональному стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 6 сентября 2015г. №608-н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный N38993).

Доля штатных научно-педагогических работников в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников организации за период реализации программы бакалавриата в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ, реализующем основную профессиональную образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации

5.2 Кадровое обеспечение ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой:

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 70%.

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников реализующих программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 70%.

- доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ составляет не менее 10%.

Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы представлены в *Приложении 7*.

5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий практического типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Для проведения занятий лекционного типа при подготовке бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» использует аудитории 401 и 404 корпуса №7, оснащенные наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей): Интерактивная доска StarBoard Hitachi FX-TRIO-77-E, 2 мультимедийных проектора Benq GP3 DLP 300Lm и 13 компьютеров Asus M70AD-RU006S i, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза; Экран для демонстрации учебного материала. 404 ауд.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 010, 005, 004, 401, 403.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, имеющей выход в Интернет и обеспечены доступом в электронную

информационно-образовательную среду организации (аудитории 203). Имеется помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (210).

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769, Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769, AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н, Антиплагиат лицензионный договор №39, Антиплагиат лицензионный договор №71, Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58, Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-16/003/ИП, Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078 , которые систематически обновляются.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ обеспечивает одновременный доступ 100 процентов обучающихся по программе бакалавриата направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Обучающимся по программе бакалавриата направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам: информационно-справочная система «Консультант Плюс», справочная система «Гарант», состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и систематически обновляется.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из этих учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методическая документация дисциплин, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых работ, контрольных работ, образцы тестов и т.п.). (Приложение 8).

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Во всех учебно-методических материалах по дисциплине, представленных в локальной сети университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе бакалавриата направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы представлено в Приложении 9.

5.4. Финансовое обеспечение реализации программы ОПОП

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

В ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ создана социально-культурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению патриотизма, нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Для этого имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актовый зал на 700 мест;
- спорткомплекс с тренажерными залами, спортзалами, борцовским залом, душевыми кабинами, сауной, стадион с беговыми дорожками и футбольным полем;
- музей истории ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ.

Осуществляется деятельность научных кружков и объединений, творческих коллективов, спортивных секций, общественных организаций и клубов по интересам, реализуются социальные проекты и программы (международные, всероссийские, отраслевые, региональные и университетские). Работает редакция вузовской газеты «Университетский вестник».

Развитию общекультурных компетенций способствует высокотехнологичное и качественное обеспечение студентов питанием (столовая, два кафе, буфеты в учебных корпусах и общежитиях), а также медицинский центр, который ведет работу по привитию здорового образа жизни. Иногородние студенты проживают в 2-х комфортабельных общежитиях. Создаются условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению духовно-нравственных, гражданских, общекультурных качеств обучающихся. В университете реализуется система студенческого самоуправления.

Проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодёжи с активным использованием инновационных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодёжной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодёжи.

В системе воспитания и развития общекультурных компетенций выпускников вуза осуществляется деятельность, ориентированная на формирование пространства межкультурного диалога и интеркультурного взаимодействия, проводятся форумы межнациональной дружбы и мирного сосуществования народов Юга России и ближнего зарубежья.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет отдел по воспитательной и социальной

работе, который подчиняется проректору по УВР. Проректору по УВР также подчиняются заместители директоров и деканов по УВР. Основными стратегическими документами, регламентирующими и определяющими концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций обучающихся, является «Концепция воспитательной работы в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ».

Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения ректора, такие как: Положение о совете по воспитательной работе университета и кураторе академической группы; Положение о Студенческом совете, Порядок назначения государственной академической стипендии, Положение о порядке назначения и оказания материальной поддержки нуждающимся студентам, Положение о предоставлении общежитий студентам и сотрудникам ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарском ГАУ и другие.

В университете разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, развитие социокультурной среды.

В целом сложившаяся в университете воспитательная среда обеспечивает естественность трансляции обучающимся норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности и, следовательно, профессионально-педагогическую направленность личности будущих специалистов.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рабочим учебным планом, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с положением «О балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов».

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются рабочим учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности университет обеспечивает привлечение к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов: работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов.

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств. Эти фонды включают:

- типовые задания;
- контрольные задания;
- тесты и методы контроля, которые позволяют оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Фонд оценочных средств является полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствуют целям и задачам бакалаврской программы и ее учебному плану. Они обеспечивают оценку качества общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных и дополнительных профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником. В университете при разработке оценочных средств, для контроля качества изучения модулей, дисциплин, практик учитываются все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, которые позволяют установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

7.2 Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013 г. №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации выпускников ОПОП бакалавриата по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Фонды оценочных средств для ГИА прилагаются отдельным документом (*Приложение 10*).

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Реализация основной образовательной программы по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обеспечивается следующими нормативно-методическими документами:

- Правила приема обучающихся
- Положение о порядке разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ
- Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов
- Положение о промежуточной аттестации обучающихся
- Положение о практике
- Положение о магистратуре
- Положение о Государственной итоговой аттестации выпускников
- Положение о порядке перезачета и переаттестации дисциплин

- Положение о порядке и основании перевода, отчисления и восстановления обучающихся
- Положение о выпускной квалификационной работе
- Положение о рабочей программе дисциплины
- Положение о реализации дисциплины (модулей) по физической культуре и спорту
- Положение о самостоятельной работе обучающихся
- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры
- Положение о порядке применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ
- Положение о фонде оценочных средств
- Положение о режиме занятий обучающихся
- Порядок оформления возникновения, приостановления и прекращения образовательных отношений между университетом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся
- Положение о порядке формирования и освоения элективных и факультативных дисциплин (модулей)
- Положение о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ
- Положение о внутренней системе оценке качества образования
- Положение об установлении минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов при организации образовательного процесса по образовательной программе
- Положение о научно-исследовательской работе магистрантов
- Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях
- Положение о рецензировании выпускных квалификационных работ
- Положение о порядке выдачи, оформления и хранения зачетных и экзаменационных ведомостей, зачетных и экзаменационных листов
- Положение о кафедре (филиале кафедры) на производстве
- Положение о курсовой работе/проекте
- Положение об организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Положение об обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, в том числе при ускоренном обучении
- Положение о порядке и форме итоговой аттестации, завершающей освоение не имеющих государственной аккредитации образовательных программ
- Положение о портфолио обучающихся
- Положение о языке образования
- Положение о порядке (правилах) пользования учебниками и учебными пособиями для обучающихся
- Положение об индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ и порядок их хранения

9. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ПРОГРАММАМ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В Университете реализуется организационная модель инклюзивного образования - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей. Модель позволяет лицам, имеющим ОВЗ, использовать образование как наиболее эффективный механизм развития личности, повышения своего социального статуса.

Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета запрещено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы необходимые материально-технические условия для инклюзивного обучения. Вход в корпус института экономики оборудован пандусом и оборудован широкими раскрывающимися дверями, достаточными для проезда инвалидной коляски.

В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальном зале оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, которая выдается Федеральным учреждением медико-социальной экспертизы. Обучение лиц с ОВЗ осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся. Адаптированная образовательная программа разрабатывается при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний.

По заявлению обучающегося составляется индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборную часть, по согласованию с обучающимся, включаются специализированные адаптационные дисциплины:

При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль за соблюдением прав инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

Университет оказывает выпускнику из данной категории лиц содействие в трудоустройстве во время Ярмарок вакансий, встреч с работодателями и других мероприятий.

10. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП ВО В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и требованиями ФГОС ВО разработчики ОПОП периодически проводят ее обновление (актуализацию) с учетом:

- развития науки, культуры, экономики, техники, технологий, социальной сферы, изменений в законодательной базе и внедрением новых подходов в практику ведения бизнеса;
- запросов объединений специалистов и работодателей в соответствующих сферах профессиональной деятельности;
- запросов профессорско-преподавательского состава университета, ответственного за качественную разработку, эффективную реализацию и обновление ОПОП ВО;
- запросов студентов, осваивающих данную образовательную программу, и их родителей.

В соответствии с ФГОС ВО ежегодно обновляются рабочие программы дисциплин (модулей), в части обеспечения необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения и современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Регламент периодического обновления ОПОП ВО предусматривает обновление ~~ежегодной~~ образовательной программы, которое может осуществляться в нескольких направлениях за счет:

- повышения квалификации научно-педагогических работников, организуемого на постоянной планируемой основе с учетом специфики реализуемой ОПОП ВО;
- организации новой культурно-образовательной среды университета, которая может включать элементы, позволяющие разрабатывать и реализовать новые вариативные курсы и модернизировать традиционные;
- включения обучающихся в реализацию программ обучения на основе партнерских отношений (обратная связь, самоуправление, оптимальное использование имеющихся материальных ресурсов);
- осуществления взаимодействия с организованным профессиональным сообществом, потенциальными работодателями и общественностью;
- публикации информации, которая дает возможность общественности оценить возможности и достижения университета за определенный период и получение обратной связи.

Обновление программ различных уровней может быть связано с:

- развитием взаимодействия с зарубежными вузами, придающее реализации ОПОП ВО «международное измерение»;
- возрастанием социальной ответственности университета за личностное развитие

обучающихся, раскрытие их интеллектуального и духовно-нравственного потенциала, формированием готовности к активной профессиональной и социальной деятельности по окончании университета;

- возрастанием междисциплинарности и трансдисциплинарности проектируемых ОПОП ВО, реализующих ФГОС, основанных на использовании принципов модульной организации реализации ОПОП ВО.

Решение об обновлении ОПОП ВО принимается ученым советом агрономического факультета.

Документально изменения в учебный план ОПОП ВО оформляют учебные подразделения вуза. Все изменения в учебные планы вносятся до 31 мая.

Изменения в учебно-методическую документацию (рабочие программы дисциплин, практик) вносят до 15 июня.

После внесения соответствующих изменений ОПОП ВО утверждается ректором и размещается на официальном сайте ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ: <http://kbgau.ru>.

Приложение 1. Матрица формирований компетенции.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Рабочий учебный план.

Приложение 4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей).

Приложение 5. Аннотации программ практик.

Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении образовательной программы.

Приложение 8. Учебно-методические материалы.

Приложение 9. Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы.

Приложение 10. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации.

[illegible]

Б1.В.ОД.1	Профессиональный иностранный язык	12	ОК-5	ОК-7						
Б1.В.ОД.2	Правоведение	7	ОК-4	ОК-7						
Б1.В.ОД.3	Политология	7	ОК-1	ОК-6						
Б1.В.ОД.4	Экономика организаций	5	ОК-3	ПК-19						
Б1.В.ОД.5	История и культура народов КБР	7	ОК-2	ОК-6						
Б1.В.ОД.6	Химия физическая и коллоидная	32	ОК-7	ОПК-2						
Б1.В.ОД.7	Ботаника	15	ОК-7	ПК-3						
Б1.В.ОД.8	Зоология	19	ОПК-4	ОПК-7	ПК-2					
Б1.В.ОД.9	Процессы и аппараты пищевых производств	14	ПК-8	ПК-10						
Б1.В.ОД.10	Технология переработки молока	14	ПК-5	ПК-8	ПК-9	ПК-10				
Б1.В.ОД.11	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	20	ОПК-2	ПК-10	ПК-15					
Б1.В.ОД.12	Защита растений	15	ОПК-1	ОПК-3	ПК-11					
Б1.В.ОД.13	Хранение и переработка плодов и овощей	14	ОПК-6	ПК-6	ПК-9					
Б1.В.ОД.14	Овощеводство и плодородство	15	ПК-3	ПК-9	ПК-11					
Б1.В.ОД.15	Технология консервирования плодов и овощей	14	ОПК-6	ПК-6	ПК-9					
Б1.В.ОД.16	Технологический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	14	ОПК-6	ПК-7						
Б1.В.ОД.17	Технология переработки мяса	14	ОПК-5	ПК-4	ПК-15					
Б1.В.ОД.18	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	31	ПК-5	ПК-8	ПК-10					
	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	12	ОК-7	ОК-8						
Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика	6	ОК-6	ОК-7						
Б1.В.ДВ.1.2	Социальная психология	6	ОК-6	ОК-7						
Б1.В.ДВ.1.3	Психология личности и профессиональное самоопределение	6	ОК-5	ОК-7						
Б1.В.ДВ.2.1	Русский язык и культура речи	6	ОК-5	ОК-6						
Б1.В.ДВ.2.2	Культурология	6	ОК-5	ОК-6						
Б1.В.ДВ.2.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	28	ОК-4	ОК-7						
Б1.В.ДВ.3.1	Речевая культура делового общения	6	ОК-5	ОК-6						
Б1.В.ДВ.3.2	Этика и культура поведения	6	ОК-5	ОК-6						
Б1.В.ДВ.3.3	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	34	ОК-5	ОК-7						
Б1.В.ДВ.4.1	Введение в направленность	14	ОПК-6	ПК-5	ПК-15					
Б1.В.ДВ.4.2	История направленности	14	ОПК-6	ПК-5	ПК-15					
Б1.В.ДВ.5.1	Сельскохозяйственная биотехнология	14	ОПК-7	ПК-15						
Б1.В.ДВ.5.2	Биоинженерия в сельскохозяйственном производстве	15	ОПК-7	ПК-15						
Б1.В.ДВ.6.1	Кормопроизводство	33	ОПК-5	ПК-12	ПК-13					

61.В.ДВ.6.2	Приготовление кормов из нетрадиционного сырья	15	ОПК-5	ПК-12	ПК-13									
61.В.ДВ.7.1	Технология бродильного производства	14	ПК-8	ПК-10										
61.В.ДВ.7.2	Основы зерносушения	14	ПК-8	ПК-10										
61.В.ДВ.8.1	Технология переработки птицы	14	ПК-2	ПК-5	ПК-15									
61.В.ДВ.8.2	Мясные и молочные консервы	14	ПК-2	ПК-5	ПК-15									
61.В.ДВ.9.1	Элеваторно-складское хозяйство	14	ОПК-2	ПК-15										
61.В.ДВ.9.2	Технология макаронных изделий	14	ОПК-2	ПК-15										
61.В.ДВ.10.1	Технология хлебопекарного производства	14	ПК-7	ПК-15										
61.В.ДВ.10.2	Технология производства муки и круп	14	ПК-7	ПК-15										
61.В.ДВ.11.1	Технология производства растительных масел	14	ПК-9	ПК-15										
61.В.ДВ.11.2	Технология спиртового и ликероводочного производства	14	ПК-9	ПК-15										
61.В.ДВ.12.1	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	30	ОПК-6											
61.В.ДВ.12.2	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	14	ОПК-6											
Б2	Практика		ОПК-3	ОПК-5	ОПК-6	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-15
			ПК-16	ПК-17	ПК-19									
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОПК-3	ОПК-5	ОПК-6	ПК-3	ПК-8							
Б2.П.1	Технологическая		ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-15							
Б2.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ПК-9	ПК-10	ПК-16	ПК-17	ПК-19							
Б2.П.3	Преддипломная		ПК-9	ПК-11	ПК-15	ПК-19								
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-3	ОПК-9	ПК-9	ПК-11	ПК-19							
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													
Б3.Д	Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)		ОК-3	ОПК-9	ПК-9	ПК-11	ПК-19							
Б3.Д.1	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР		ОК-3	ОПК-9	ПК-9	ПК-11	ПК-19							
ФТД	Факультативы		ОК-2	ОК-4	ОК-6	ОПК-6	ПК-7							
ФТД.1	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	7	ОК-2	ОК-6										
ФТД.2	Сертификация в метрологии	14	ОК-4	ОПК-6	ПК-7									

Приложение 2. Календарный учебный график.

1. Календарный учебный график

Мес.																	Январь																	Февраль																	Март																	Апрель																	Май																	Июнь																	Июль																	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Сентябрь																	Октябрь																	Ноябрь																	Декабрь																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												

2. Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
Теоретическое обучение	17	18	35	17	14	31	14	12	26	14	12	26	118
Э Экзаменационные сессии	3	3	6	2	2	4	2	3	5	2	2	4	19
У Учебная практика		4	4		4	4							8
П Производственная практика				4	4	4	10	14	4	4	8	26	
Д Выпускная квалификационная работа										3	3	3	
Г Гос. экзамены и/или защита ВКР										1	1	1	
К Каникулы	2	5	7	2	7	9	2	5	7	2	8	10	33
Итого	22	30	52	21	31	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов													
Групп													

Приложение 3. Рабочий учебный план.

[illegible][illegible]

Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин (модулей)

Б1.Б.1. Иностранный язык

Цели и задачи дисциплины

Цели:

- подготовка будущих специалистов к практическому использованию иностранного языка в профессиональной и личной деятельности.
- расширение знаний студентов о стране изучаемого языка в области национальной культуры и экономики, расширение кругозора студента, совершенствование культуры его мышления, общения и речи.
- формирование у студентов уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов.

Задачи:

- формирование у студентов иноязычной компетенции как основы межкультурного профессионального общения;
- формирование умения самостоятельно работать с иностранным языком.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; основные значения изученных лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности, предусмотренной направлениями специальности; основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении Уметь: использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; выражать коммуникативные намерения в связи с содержанием текста / в предложенной ситуации; понимать монологические высказывания и различные: виды диалога, как при непосредственном общении, так и в аудио/видеозаписи; Владеть: выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке публичной речи, деловой переписки, ведения документации, аннотирования, реферирования, перевода литературы по специальности; достаточные для повседневного и делового профессионального

		общения, последующего изучения и осмысления зарубежного опыта в профилирующей и смежной областях профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работы; извлечения информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам экономики и бизнеса
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самооб-	Знать: иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; основные значения изученных лексических единиц, обслуживающих ситуации иноязычного общения в социокультурной, деловой и профессиональной сферах деятельности, предусмотренной направлениями специальности; основные грамматические явления и структуры, используемые в устном и письменном общении Уметь: применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; понимать информацию при чтении учебной, справочной, научной/культурологической литературы в соответствии с конкретной целью (ознакомительное, изучающее просмотровое, поисковое чтение) Владеть: выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке публичной речи, деловой переписки, ведения документации, аннотирования, реферирования, перевода литературы по специальности; достаточные для повседневного и делового профессионального общения, последующего изучения и осмысления зарубежного опыта в профилирующей и смежной областях профессиональной деятельности, совместной производственной и научной работы

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Иностранный язык» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Артикли, имя существительное, множественное число существительных. Виды местоимений, 4 типа чтения, предлоги. Спряжение глагола to be. Предлоги движения и направления. Типы вопросов, отрицательная форма повелительного

Раздел 2. Текст: «Why we learn Foreign Languages» Грамматика: Образование и употребление Present Indefinite, Present Continuous Tenses. Разговорная тема: We Learn Foreign Languages.

Раздел 3. Текст: «My sister learns Foreign Languages» Грамматика: Образование 3 л. ед. числа, вопросы к подлежащему или его определению; оборот to be going to .; вопросы к подлежащему. Разговорная тема: "At English lesson" (The role of languages in our life)

Раздел 4. Текст: «The Working Day of an Engineer». Грамматика: Объектный падеж местоимений: much, little, few, many. Разговорная тема: "My working Day".

Раздел 5. Текст: «My Friend is a Children's Doctor Now» Грамматика: Past Indefinite (правильные глаголы), to be в Past Indefinite, Possessive; Case of nouns. Разговорная тема: "My future profession"

Раздел 6. Текст: Текст «My Last Week - End". Грамматика: Past Indefinite (неправильные глаголы), место прямого и косвенного дополнения; Разговорная тема: "My free time"

Раздел 7. Текст: «My Friend's Family» Грамматика: глагол to have и to have got, местоимения some и any; степени сравнения прилагательных. Разговорная тема: "My Friend"

Раздел 8. Текст: "My house" Грамматика: Оборот there+ to be в Present и Past Indefinite; модальный глагол can

(to be able to); Разговорная тема: "My house I live in", "Places of interest in Great Britain"

Раздел 9. Текст: "A Telephone Conversation." Грамматика: Participle I, Participle II; The Present Perfect Tense.

Выражение долженствования в английском языке. On the history of Great Britain and the English language.

Употребление времен группы Perfect. Разговорная тема: Meals in England.

Раздел 10. Текст: «My house»; Оборот there+be в Present и Past Indefinite; Topic: «Hobby».

5.Общая трудоемкость - часов/зачетных единиц -180/5, в том числе:

1. Контактная работа 110 часов, в том числе:

- практические занятия- 85 часов,

2. Самостоятельная работа 70 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 32 часа.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.Б.2 «Философия»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целями освоения дисциплины являются: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Задачи дисциплины:

Научить культуре философского осмысления происходящих общественных процессов в современности. Выработать навыки применения современных методов исследования. Научить самостоятельно мыслить, обосновывать, аргументировано доказывать и отстаивать собственные убеждения человека, личности, гражданина и патриота. Усвоить методологию конкретных информационных исследований.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;	Знать: - основные разделы и направления философии - основные закономерности и этапы мирового исторического процесса, основные категории и методологические подходы философии; Уметь: - устанавливать причинно-следственные связи между событиями и явлениями, видеть их взаимосвязь; - самостоятельно анализировать философскую, социально-политическую и научную литературу Владеть: - основными навыками интерпретации и использования философских знаний в общественной жизни; - набором наиболее распространенной терминологии и навыками ее точного и эффективного использования в письменной и устной речи.
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: - принципы и методы управления, цели, задачи и функции, а также самостоятельно анализировать и оценивать информацию - особенности развития национальных интересов, делая самостоятельные выводы. Уметь: - использовать знания для правильной оценки современных событий в различных сферах общества - объективно осмысливать факты и явления общественной жизни с позиций гуманизма и терпимости. Владеть: - навыками аргументированного изложения собственной точки зрения - навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Философия» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

1. Философия, ее проблемы и роль в обществе.
2. Философия Древнего Мира.
3. Философия средневековья и эпохи Возрождения.
4. Философия Нового времени.
5. Русская философия.
6. Философия в 20 веке.
7. Проблема человека в традициях европейской классической философии.
8. Человек в неоклассической философии 20 в.
9. Общество, история в традициях классической, рационалистической философии.
10. Общество, история в неоклассической философии 20 в.
11. Философская футурология.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 70 в том числе:
лекции –18 часов, практических занятий – 36 часов.
2. Самостоятельная работа - 38 часов, в том числе на промежуточную аттестацию
27. Аттестация – экзамен.

Б1.Б.3 История

1.Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремления своими действиями служить его интересам, в т.ч. и защите национальных интересов России;
- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе, политической организации общества;
 - воспитание нравственности, морали, толерантности;
 - понимание многообразия культур и цивилизации в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;
- понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;
- способность работы с разноплановыми источниками; способность к эффективному поиску информации и критике источников;
- навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы,

события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;

- умение логически мыслить, вести научные дискуссии;
- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать: - предмет истории России, его роль и место в жизни современного общества - социальную структуру и общественную жизнь России на современном этапе уметь: - выражать свою позицию по вопросам исторического наследия владеть: - навыками целостного подхода к анализу проблем общества
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: - социальную структуру и общественную жизнь России на современном этапе уметь: - анализировать исторические факты, выражать и обосновывать свою позицию по отношению к историческому прошлому владеть: - навыками целостного подхода к анализу проблем общества

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Введение. История в системе социально-гуманитарных наук
2. Особенности становления государственности в России. Киевская Русь.
3. Складывание российского государства (XIII-XV вв.). Русские земли в XIII-XV вв. и европейское средневековье
4. Россия в XVI-XVII вв.
5. Модернизация традиционного российского общества и государства в XVIII в.
6. Россия в первой половине XIX века
7. Российская цивилизация во второй половине XIX века

8. Россия и мир в начале XX века. Первая мировая война
9. Россия в эпоху революции
10. СССР в 1920-1930 гг.
11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война
12. Россия и мир в послевоенный период
13. СССР в 1950-1960-е годы
14. СССР во второй половине 1960 – второй половине 1980-х годов
15. Распад СССР и его последствия
16. Россия в новейшее время

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 108/3, в том числе:

2. Контактная работа 67, из них:

лекции – 17 часов, практических занятий – 34 часов.

2. Самостоятельная работа - 41 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 час.

Аттестация – экзамен.

Б.1.Б.4 «Экономическая теория»

1. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины является формирование у студентов знаний о явлениях и процессах экономической жизни общества, о методах и инструментах изучения этих явлений, о способах и средствах решения экономических проблем; формирование экономического мышления и навыков поведения экономических субъектов в рыночной экономике.

Задачами дисциплины являются:

- изучение базовых экономических понятий, экономических законов;
- овладение методами микро- и макроэкономического анализа, навыками самостоятельного изучения теоретического, статистического, фактического и документального материала и умением формулировать на этой основе адекватные выводы;
- формирование мировоззрения, позволяющего студенту объективно оценивать социально-экономические проблемы, определять возможные пути их решения, анализировать экономическую политику государства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	способностью использовать основы	Знать: теоретические основы функционирования рыночной экономики Уметь: самостоятельно анализировать научную

	экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	литературу; - применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории Владеть: методами проведения экономических исследований
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: методы и инструменты изучения экономических явлений Уметь: применять полученные знания по экономике при изучении других дисциплин, а также применять на практике полученные знания; самостоятельно анализировать научную литературу Владеть: навыками критического восприятия экономической информации;
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Знать: экономические основы производства и ресурсы предприятия; понятия себестоимости продукции и классификации затрат на производство и реализацию продукции Уметь: производить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции; определять финансовые результаты деятельности предприятия; анализировать эффективность принятия решений; Владеть: методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Экономическая теория» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Содержание разделов дисциплины.

1. Предмет и метод экономики. Проблема экономического выбора.
2. Рыночная система. Основы теории спроса и предложения.
3. Теория поведения потребителя в рыночной экономике.
4. Теория производства и издержки фирмы.
5. Конкуренция и монополия.
6. Рынки факторов производства. Формирование цен на ресурсы.
7. Национальная экономика. Объем и структура национального производства.
8. Макроэкономическое равновесие. Модель совокупного спроса и совокупного предложения.
9. Макроэкономическая нестабильность: экономический рост и циклы.
10. Роль государства в национальной экономике. Фискальная и денежно-кредитная политика государства.
11. Открытая экономика и мировое хозяйство.
12. Переходная экономика: общие закономерности.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 63 часа в том числе:

лекции- 18 часов, практических занятий 36 часов;

2. Самостоятельная работа 9 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.
Аттестация – зачет.

Б1.Б.5_Менеджмент

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является приобретение у студентов теоретических знаний и практических навыков в области менеджмента, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины является изучение:

- теоретических и методологических основ менеджмента;
- основных принципов и функций менеджмента;
- процесса принятия управленческих решений;
- мышления и творческого подхода при анализе и оценке конкретных ситуаций в различных видах деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: Современные подходы к определению сущности и содержания менеджмента. Развитие менеджмента от классической теории до современных представлений об этой науке. Уметь: Использовать источники экономической, социальной, управленческой информации. Использовать различные формы власти и стили руководства в зависимости от конкретной ситуации, сложившейся в организации. Владеть: Основными терминами и понятиями экономики, иметь представление о сущности менеджмента.
ПК- 16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Знать: Основные принципы организационных структур и распределения функций управления; формы участия персонала в управлении. Уметь: Проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции; принимать управленческие решения в условиях неопределенности; анализировать социально-экономическую и научную

		литературу. Владеть: Методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов рынка; многообразием методов принятия управленческих решений.
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Знать: Основные принципы этики деловых отношений; роль маркетинга в управлении фирмой, принципы, задачи и функции маркетинга направления проведения маркетинговых исследований, основные составляющие комплекса маркетинга. Уметь: Управлять персоналом структурного подразделения, используя современные теории мотивации; эффективно управлять качеством труда и реализуемой продукции. Владеть: Навыками управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов рынка; методами проведения маркетинговых исследований.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Менеджмент» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и значение менеджмента
Тема 2. Эволюция концепций менеджмента
Тема 3. Организация как система управления
Тема 4. Функции менеджмента
Тема 5. Организационные системы управления
Тема 6. Коммуникации в менеджменте
Тема 7. Методы менеджмента
Тема 8. Принятие решения в менеджменте
Тема 9. Сущность власти и лидерства в менеджменте

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 60 часов, в том числе:
лекции – 17 часов, практических занятий 34 часов;
2. Самостоятельная работа 12 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов. Аттестация – зачет.

Б1.Б.6 «Маркетинг»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области современного маркетинга, целостной системе организации предпринимательской деятельности, для решения первостепенных задач предприятия в сфере производства и предложения на рынке товаров и услуг, максимально удовлетворяющих потребности покупателей.

Задачи дисциплины:

- изучение содержания и сущности маркетинговой деятельности на современных предприятиях, ознакомление с основными рабочими понятиями маркетинга;
- ознакомление бакалавров с методологией и методами проведения маркетинговых исследований;
- приобретение бакалаврами знаний и навыков в формировании товарной и ценовой политики фирмы;
- сформировать представление о современных проблемах рынка и путях их решения;
- дать бакалаврам необходимые знания и навыки для проведения самостоятельных сравнительных исследований по изучаемой проблематике.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: Основной терминологический аппарат дисциплины. Основные инструменты маркетинга (теории, модели), образующие комплекс маркетинга. Уметь: Применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории. Осуществлять постановку маркетинговых проблем организации. Владеть: Навыками работы с маркетинговой информацией, постановки цели и выбору путей ее достижения в сфере маркетинговой деятельности.
ПК-17	Способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Знать: Порядок разработки плана маркетинга, достоинства и недостатки существующих методики принятия стратегических и тактических маркетинговых управленческих решений, критерии оценки эффективности маркетинговых проектов. Уметь: Формировать тактические маркетинговые решения в области товарной, ценовой, коммуникационной и сбытовой политики. Реализовывать функции маркетинга.

		Владеть: современными технологиями выбора эффективных маркетинговых решений. Методикой анализа маркетинговой среды предприятия и методами стратегического планирования деятельности предприятия. Методами оценки конкурентоспособности предприятия.
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов предприятия	Знать: Природу факторов маркетинговой среды и уметь применять существующие на сегодняшний день методики ее анализа. Виды и методику разработки маркетингового исследования. Уметь: Проводить стратегический анализ внешней и внутренней маркетинговой среды. Анализировать потребности конечных потребителей, использовать методы их прогнозирования и способы удовлетворения. Владеть: Навыками организации выполнения принятых решений и обеспечения их экономической эффективности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Маркетинг» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

- Тема 1. Сущность, задачи, основные понятия маркетинга.
- Тема 2. Принципы и функции маркетинга.
- Тема 3. Маркетинговая среда фирмы: структура и сущность.
- Тема 4. Комплексное исследование товарного рынка.
- Тема 5. Сегментация рынка.
- Тема 6. Проведение маркетинговых исследований.
- Тема 7. Покупательское поведение на потребительском рынке.
- Тема 8. Формирование товарной политики предприятия.
- Тема 9. Разработка ценовой политики.
- Тема 10. Формирование коммуникативной политики предприятия.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 45 часов, в том числе:
лекции- 18 часов, практических занятий 18 часов;
 2. Самостоятельная работа 27 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации –5 часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.Б.7 «Математика»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по:

- воспитанию достаточно высокой математической культуры;
- обучению студентов основам математического анализа, линейной алгебры, теории вероятностей и математической статистики, используемым для решения теоретических и практических задач;
- привитию навыков использования математических методов количественного анализа и основ математического моделирования в практической деятельности;
- развитию у студентов современных видов математического мышления.

Задачами дисциплины является изучение:

- изучение фундаментальных разделов математики для дальнейшего их применения в практической деятельности;
- обучение построению математической модели практических задач и выбору адекватного математического аппарата;
- развитие умения составить план решения и реализовать его, используя выбранные математические методы;
- развитие умения анализа и практической интерпретации полученных математических результатов;
- выработка умения пользоваться разного рода справочными материалами и пособиями, самостоятельно расширяя математические знания, необходимые для решения практических задач.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основы линейной алгебры и аналитической геометрии, методы математического анализа в части дифференциального и интегрального исчисления, теорию дифференциальных уравнений, основы дискретной математики, основы теории вероятностей и математической статистики. Уметь: решать системы линейных уравнений, вычислять производные и интегралы, решать дифференциальные уравнения, использовать математико-статистические методы обработки экспериментальных данных в земледелии и животноводстве, обращаться к

		информационным системам (Интернет, справочная и другая математическая литература) для пополнения и уточнения математических знаний. Владеть навыками: пользования математическими понятиями и символами для выражения количественных и качественных отношений, пользования математическими методами и алгоритмами в приложениях к техническим наукам.
ОПК-2	Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: основы линейной алгебры и аналитической геометрии, методы математического анализа в части дифференциального и интегрального исчисления, теорию дифференциальных уравнений, основы дискретной математики, основы теории вероятностей и математической статистики. Уметь: решать системы линейных уравнений, вычислять производные и интегралы, решать дифференциальные уравнения, использовать математико-статистические методы обработки экспериментальных данных в земледелии и животноводстве, обращаться к информационным системам (Интернет, справочная и другая математическая литература) для пополнения и уточнения математических знаний. Владеть навыками: пользования математическими понятиями и символами для выражения количественных и качественных отношений, пользования математическими методами и алгоритмами в приложениях к техническим наукам.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Математика» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Линейная алгебра.
- Раздел 2. Аналитическая геометрия.
- Раздел 3. Математический анализ.
- Раздел 4. Дискретная математика.
- Раздел 5. Дифференциальные уравнения.
- Раздел 6. Числовые и степенные ряды.
- Раздел 7. Теория вероятностей.
- Раздел 8. Математическая статистика.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц всего - 180/5, в том числе:

1 Контактная работа 130 часов, в том числе:

лекции- 35 часов, практических 70 часов,

Самостоятельная работа 50 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 32 часа.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.Б.8 «Информатика»

Цель изучения дисциплины - закрепить и расширить знания студентов по основам информатики, полученные в других учебных заведениях, сформировать научные представления, практические навыки и умения в области использования компьютеров, как основного инструмента по переработке информации.

Задачи изучения дисциплины «Информатика»:

- получение знаний по устройству и принципу работы компьютера, его техническому оснащению;
- приобретение навыков использования существующих программных продуктов;
- изучение методов обработки и передачи информации;
- применение адаптивности к непрерывному изучению и совершенствованию как основных видов представления информации, так и средств ее обработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Владеть навыками: решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования Владеть навыками: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Информатика» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Введение в информатику
2. ЭВМ как средство обработки информации
3. Структура программного обеспечения ПК
4. Основы работы с операционной системой Windows
5. Текстовый процессор Microsoft Word
6. Обработка данных средствами Microsoft Excel.
7. Системы управления базами данных Microsoft Access
8. Информационная система Outlook. Программа подготовки презентаций PowerPoint.
9. Основы алгоритмизации
10. Технология проектирования программ
11. Программирование различных алгоритмических структур
12. Общие сведения о компьютерных сетях,
13. Интернет как технология и информационный ресурс
14. Методы защиты информации

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, контактная работа – 67, в том числе: лекции - 17, лабораторные занятия - 17, практические занятия – 17, самостоятельная работа – 41, из них на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов. Аттестация – экзамен.

Б1.Б.9 Физика

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о фундаментальных законах классической и современной физики и навыков применения в профессиональной деятельности физических методов измерений и исследований.

Задачами дисциплины являются:

- изучение законов механики, термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной физики.
- овладение методами лабораторных исследований.
- выработка умений по применению законов физики в сельскохозяйственном производстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные физические явления фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики уметь: оценивать сущность физических процессов, происходящих в почве, растении и продукции Владеть навыками: самостоятельной работы (работа с различными источниками информации при подготовке к лабораторным, семинарским и практическим занятиям), решения конкретных задач из различных областей физики
ОПК-2.	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: основные физические явления фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики уметь: оценивать сущность физических процессов, происходящих в почве, растении и продукции Владеть навыками: экспериментального исследования физических явлений, решения конкретных задач из различных областей физики, выбора и использования технических средств для измерения параметров физических процессов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физика» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

.

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физические основы механики.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика. Раздел 3. Электричество и магнетизм.

Раздел 4. Волновая и квантовая оптика.

Раздел 5. Атомная и ядерная физика.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 67 часов в том числе:

лекции -17 часов, практических занятий – 17 часов, лабораторных занятий 17 часов

2. Самостоятельная работа 41 часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б 2. Б.10.1. Химия неорганическая и аналитическая

Цель дисциплины: изучение теоретических основ неорганической и аналитической химии, практических приемов основных химических и физико-химических методов анализа.

Задачами дисциплины являются:

- формирование представлений о сущности химических явлений;
- создание прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений;
- приобретение способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать:основные законы химии, структуру периодической системы элементов (ПСЭ) Д.И. Менделеева и вытекающие из нее основные характеристики элемента (Э) и его соединений: заряд ядра и электронную формулу атома; возможные валентности, ковалентность, возможные степени окисления; характер изменения радиуса, электроотрицательности Э, химических свойств элементов и их соединений по группам и периодам ПСЭ Уметь:определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов Владеть навыками: работы на приборах для инструментального анализа
	Способностью	Знать: основные закономерности и условия протекания химических процессов номенклатуру неорганических соединений основы качественного анализа (макро-, полумикро-, микро-, ультрамикрометоды); условия выполнения качественных реакций, сущность буферного действия . Уметь: применять основные законы химии

ОПК-2	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	при решении своих профессиональных задач, находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач, анализировать полученные результаты проведенных опытов, экспериментов, решения задач, при необходимости сравнивая их со справочными константами и делая соответствующие выводы. Владеть навыками: основного химического и физико-химического метода анализа (титриметрический, гравиметрический, метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, люминесценция, вольтамперометрия, хроматография).
-------	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Химия неорганическая и аналитическая» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенного в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Содержание дисциплины «Химия неорганическая и аналитическая»

Раздел 1. Введение. Основные химические понятия. Стехиометрические законы. Строение атома. Периодический закон и периодическая система элементов.

Раздел 2. Химическая связь. Строение молекул. Комплексные соединения

Раздел 3. Кинетика химических процессов. Химическое равновесие

Раздел 4. Растворы

Раздел 5. Химия s – и p – элементов.

Раздел 6. Химия d -элементов

Раздел 7. Основные положения аналитической химии. Химический качественный анализ.

Раздел 8. Количественный анализ.

Раздел 9. Физико-химические методы анализа.

Раздел 10. Аналитико-химическая метрология.

Математическая обработка результатов анализа.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе:

1. Контактная работа 130 часов, в том числе:

лекции- 35 часов, лабораторных занятий 35 часов, практических занятий -35 часов;

2. Самостоятельная работа 50 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 32 часа.

Аттестация – Экзамен, зачет.

Б1.Б.10.2 «Химия органическая»

1. Цели и задачи дисциплины.

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний по химии, приобретение умений и практических навыков работы с химическими веществами. Понимание химических законов, технологических, экологических и эксплуатационных проблем будущей профессиональной деятельности, четких представлений о строении и свойствах основных классов органических соединений, о взаимосвязи их строения и химического поведения, необходимых для использования при изучении процессов, протекающих в биологических объектах.

Задачами дисциплины являются:

формирование знаний на основе современных научных достижений о закономерностях химического поведения органических соединений во взаимосвязи с их строением; формирование умения оперировать химическими формулами органических соединений, составлять уравнения химических реакций.

2. . Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: теоретические основы органической химии, свойства важнейших классов органических соединений во взаимосвязи с их строением, краткие исторические сведения о роли российских и зарубежных ученых в развитии органической химии. Уметь: подготовить и провести эксперимент по изучению свойств и идентификации классов органических соединений. Владеть: навыками проведения экспериментов, методами выделения, очистки, идентификации органических веществ.
ОПК-2	Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и	Знать: основы неорганической химии, физики и их основные законы, классы химических соединений, природу химических связей и их виды, химию биологических соединений, необходимых при изучении обмена веществ в организме и биохимических процессов лежащих в основе производства молочной и мясной продукции. Уметь: использовать законы и методы естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач. Владеть: навыками работы в химической

	экспериментального исследования	лаборатории с соблюдением правил техники безопасности при контакте с органическими веществами, грамотно и рационально оформлять полученные результаты, анализировать результаты эксперимента и делать вытекающие из них выводы.
--	---------------------------------	---

3 Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Органическая химия» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенного в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1.Теоретические основы органической химии.

Раздел 2.Углеводороды. Алканы.

Раздел 3.Алкены. Алкины. Диеновые углеводороды.Алициклические углеводороды.

Раздел 4. Галогенопроизводные.

Раздел 5.Спирты. Простые эфиры и эфиры неорганических кислот.

Раздел 6.Альдегиды и кетоны.

Раздел 7. Карбоновые кислоты.

Раздел 8.Сложные эфиры. Жиры (липиды). Дикарбоновые кислоты. Непредельные кислоты. Липиды.

Раздел 9.Окси-, альдегидо- и кетокислоты.

Раздел 10.Углеводы.

Раздел 11.Амины и амиды.

Раздел 12.Аминокислоты и белки

Раздел 13.Арены.

Раздел 14.Фенолы.

Раздел 15.Гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 60 часов, в том числе: лекции- 17 часа, лабораторных занятий 17 часов; практических занятий-17 часов.

2. Самостоятельная работа 12 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.11. «Физиология растений»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по физиологии растений; изучение сущности физиологических процессов растений, возможности управления ходом этих процессов в пространстве и во времени; использование экспериментальных методов исследования, диагностики физиологического состояния растений, в т.ч. посевов, прогнозирование действия неблагоприятных факторов среды на урожайность сельскохозяйственных культур.

Задачами дисциплины является изучение:

- процессов жизнедеятельности растений, физиологии и биохимии формирования качества урожая;

- методов исследования физиологических процессов;
- анализа и применения на практике результатов физиологических исследований.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: факторы жизни растений и методы их регулирования; закономерности роста, развития и формирования урожая; Уметь: применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов Владеть: методами поиска новых сведений в области физиологии и биохимии растений, связанных с получением продукции высокого качества; методами обработки и анализа получаемых экспериментальных данных
ОПК-3	готовностью применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды	Знать: основы питания растений Уметь: определять физиологическое состояние растений по морфологическим признакам; определять содержание пигментов и веществ белковой, углеводной, липидной природы и витаминов в биомассе основных сельскохозяйственных культур; оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей Владеть: методами поиска новых сведений в области физиологии и биохимии растений, связанных с получением продукции высокого качества и рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Знать: сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме, их зависимость от внешних условий и значение для продукционного процесса; химический состав сельскохозяйственной продукции, пищевую ценность, биохимические процессы при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции Уметь: определять жизнеспособность растительных тканей, исходя из возможности осуществления в них хода физиолого-

		биохимических процессов; пользоваться органолептическими и биохимическими показателями в процессе прогнозирования качества продукции; Владеть: современными методами исследования и получения информации о ходе физиологических процессов в растительном организме, формировании биохимического состава растительной биомассы, связанных с получением продукции высокого качества
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физиология растений» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенного в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

1. Введение
2. Физиология растительной клетки
3. Водный обмен растений.
4. Минеральное питание.
5. Фотосинтез.
6. Дыхание.
7. Синтез и превращения органических веществ в растениях.
8. Рост и развитие растений.
9. Адаптация и устойчивость
10. Физиология и биохимия формирования качества урожая
11. Физиологические основы хранения растениеводческой продукции

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 67 часов в том числе:
лекции- 17 часов, практических занятий – 17 часов, лабораторных занятий 17 часов;
 2. Самостоятельная работа 41 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.
- Аттестация – экзамен.

Б1.Б.12 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных

1.ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков структурной организации процессов жизнедеятельности клеток, тканей, органов сельскохозяйственных и домашних животных и закономерностей их развития в онтогенезе.

Задача дисциплины:

- сформировать у обучающихся умение свободно использовать знания нормальной структуры клеток, тканей и органов при изучении механизмов изменений в них в патологических условиях, тем самым, создавая, наряду с другими клиническими дисциплинами основы врачебного мышления.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-4	готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Знать 3-2. Закономерности структурной организации клеток, тканей и органов с позиций единства строения и функции; 3-4. Основные закономерности эмбрионального развития сельскохозяйственных птиц, сельскохозяйственных и домашних животных; 3-5. Общие закономерности и видовые особенности строения животных в возрастном аспекте; 3-6. Закономерности осуществления физиологических процессов и функций и их качественное своеобразие в организме разных видов животных, механизмы их нейрогуморальной регуляции, сенсорные системы, высшую нервную деятельность, поведенческие реакции и механизмы их формирования, основные поведенческие детерминанты. Уметь: У-1. Микроскопировать гистологические препараты; У-2. Идентифицировать ткани, их клеточные и неклеточные структуры на микроскопическом и ультрамикроскопическом уровнях; определять органы, а также их тканевые и клеточные элементы на микроскопическом и ультрамикроскопическом уровнях; У-3. Распознавать изменения структуры клеток, тканей и органов в связи с различными физиологическими и защитно-приспособительными реакциями организма; Владеть навыками: Н-2. Навыками по исследованию физиологических констант функций.
ОПК-7	способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и	Знать 3-1. Значение дисциплины для сельского хозяйства; 3-3. Гистофункциональные особенности тканевых элементов участвующих в биологических

	использовать их в сельскохозяйственной практике	процессах (защитных, трофических, пролиферативных, секреторных и др.), имеющих место в тканях и органах на основе данных световой, электронной микроскопии; Уметь: У-4. Использовать знания физиологии при оценке состояния животного. Владеть навыками: Н-1. Навыками работы на лабораторном оборудовании;
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Знать особенности сортов растений и пород животных; Уметь: распознавать особенности сортов растений и пород животных. Владеть навыками: эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Морфология и физиология животных» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенного в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Цитология, как наука. Предмет и задачи цитологии. Понятие о клетках и клеточных структурах. Общий план строения эукариотической клетки.
2. Эмбриология как наука. Предмет и задачи эмбриологии. Особенности строения и дифференцировка половых клеток. Характеристика оплодотворения.
3. Сравнительная характеристика основных этапов эмбриогенеза. Особенности эмбрионального развития птиц и млекопитающих.
4. Понятие о тканях живых организмов. Современные подходы к классификации тканей животных. Общая характеристика и классификации эпителиальных тканей. Понятие о железах и их классификация.
5. Ткани внутренней среды. Общая характеристика и классификация.
6. Кровь и кроветворение.
7. Рыхлая соединительная ткань. Микроскопическая и функциональная характеристики ее клеточного состава и межклеточного вещества.
8. Плотная соединительная ткань. Строение хрящевой и костной ткани
9. Мышечные ткани. Общая характеристика. Морфологические основы мышечного сокращения. Особенности морфофункциональной организации гладких и исчерченных мышечных тканей.
10. Нервная ткань. Общая характеристика. Клеточный состав. Понятие о рефлекторных дугах. Участие нервной ткани в морфологической организации различных звеньев рефлекторных дуг.
11. Нервная ткань. Общая характеристика. Клеточный состав. Понятие о рефлекторных дугах. Участие нервной ткани в морфологической организации различных звеньев рефлекторных дуг.
12. Понятие о науке физиологии. Понятие об органе
13. Сердечно-сосудистая система. Кровообращение
14. Эндокринная система животных.

15. Кожный покров.
16. Дыхательная система.
17. Пищеварительная система.
18. Мочевыделительная система.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 58 часов в том числе:

лекции- 14 часов, практических занятий – 14 часов, лабораторных занятий 14 часов;

2. Самостоятельная работа 50 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.13 Микробиология

- 1. Цель дисциплины:** формирование знаний по основам общей и специальной микробиологии и умений использования полученных знаний для решения практических задач сельского хозяйства и перерабатывающих производств.

Задачи дисциплины:

- изучить систематику, морфологию, генетику и размножение бактерий; метаболизм микроорганизмов, участие микроорганизмов в превращениях различных соединений;
- изучить почвенные микроорганизмы и освоить методы определения их состава и активности;
- сформировать понятия о роли микроорганизмов в почвообразовательном процессе и воспроизводстве плодородия почв, микробиологических процессах при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: о самоорганизации и самообразованию Уметь: самоорганизации и самообразованию Владеть навыками: самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением	Знать: стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры

	информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности Владеть навыками: решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Владеть навыками: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины:

1. Систематика, морфология, строение и размножение бактерий;
 2. генетика микроорганизмов; микроорганизмы и окружающая среда;
 3. метаболизм микроорганизмов; превращение микроорганизмами соединений углерода, азота, фосфора, серы, железа и других элементов;
 4. почвенные микроорганизмы; методы определения их состава и активности; понятия, принципы и концепции почвенной микробиологии и экологии;
 5. роль почвенных микроорганизмов в плодородии почвы;
 6. влияние обработки почвы и минеральных удобрений на деятельность микроорганизмов;
 7. роль микроорганизмов при получении органических удобрений;
 8. синтетические химические соединения и их детоксикация микроорганизмами;
 9. эпифитные микроорганизмы поверхности листьев, семян и зоны корня растений;
 10. микробиологические производства продуктов и биопрепаратов сельскохозяйственного назначения; микробиология кормов;
 11. микрофлора плодов и овощей;
 12. хранение и переработка плодов и овощей; микробиологические основы виноделия.
4. **Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:
 контактная работа 67 часов, в том числе:
 лекции- 17 часов, практических занятий – 17 часов, лабораторных занятий 17 часов;

Самостоятельная работа 41 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции

1. Целью дисциплины является: формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях веществ и энергии в живых организмах, химическом составе сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения, биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке.

Задачами дисциплины являются:

- изучение строения и биологических функций важнейших органических веществ; механизмов ферментативных и биоэнергетических превращений в организмах; химического состава сельскохозяйственной продукции и биохимических процессов, происходящих в ней при хранении и переработке;
- оценка качества и технологических свойств сельскохозяйственной продукции по биохимическим показателям;
- применение знаний о химическом составе и биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомление с современными методами и достижениями биохимической науки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: о самоорганизации и самообразованию Уметь: самоорганизации и самообразованию Владеть навыками: самоорганизации и самообразованию
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Владеть навыками: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биохимия сельскохозяйственной продукции» входит в базовую часть блока

Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Введение
2. Состав, строение и биологические функции основных органических веществ
3. Ферменты и биохимическая энергетика
4. Обмен углеводов, липидов и азотистых веществ в организмах
5. Органические кислоты и вещества вторичного происхождения
6. Биохимия растительных продуктов
7. Биохимия молока и мяса

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 72/2, контактная работа 51 часов: в том числе лекции – 14 часов, практических занятий –14 часов, лабораторных занятий – 14 часов, самостоятельная работа –21 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов. Аттестация – зачет.

Б1.Б.15 «ГЕНЕТИКА РАСТЕНИЙ И ЖИВОТНЫХ»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний, практических навыков о закономерностях наследственности и изменчивости на базе современных достижений разделов генетики и поиск путей практического использования этих закономерностей.

Задачами генетики является изучение:

- цитологических основ наследственности;
- закономерностей наследования при внутривидовой гибридизации;
- молекулярных основ наследственности;
- основных типов изменчивости;
- закономерностей наследственности при отдаленной гибридизации;
- полиплоидии и ее роль в селекции и эволюции растений и животных;
- генетических процессов, происходящих в популяциях.
- поиск высокой комбинационной способности линий и пород животных;
- разработка методов генетической оценки популяций и отдельных особей по потомству;
- разработка методов создания животных с высокой резистентностью к заболеваниям.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-7	способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и	Знать: цитологические, молекулярные, цитоплазматические основы наследственности, хромосомную теорию наследственности, гибридизацию, инбридинг, гетерозис, клеточную и генную инженерию, генетически

	использовать их в сельскохозяйственной практике	модифицированные сорта сельскохозяйственных культур; применение статистических методов анализа результатов опыта Уметь: применять основные методы генетических исследований и интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в практической деятельности; решать генетические задачи Владеть навыками: постановки и решения общих и частных задач генетики видов растений; обоснованного прогнозирования эффективности использования генетических подходов; проводить статистическую обработку данных.
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Знать: особенности сортов растений и пород животных. Уметь: распознавать сорта растений и породы животных. Владеть навыками: навыками эффективного использования в сельскохозяйственном производстве сортов растений и пород животных.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Генетика растений и животных» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет, методы, задачи и краткая история генетики

Раздел 2 Цитологические основы наследственности.

Раздел 3. Материальные основы наследственности

Раздел 4. Закономерности наследования признаков и принципы наследственности.

Раздел 5. Сцепленное наследование и кроссинговер

Раздел 6. Изменчивость организмов

Раздел 7. Отдаленная гибридизация.

Раздел 8. Генная инженерия.

Раздел 9. Закономерности наследования признаков при половом размножении

Раздел 10 Генетико-математические методы анализа количественных и качественных признаков

Раздел 11. Генетика популяций

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 60 часов, в том числе:

лекции- 17 часов, практических занятий – 17 часов, лабораторных занятий - 17 часов;

2. Самостоятельная работа 12 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.16 «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины дать студентам профиля «Технология производства и переработки продукции животноводства», **направление - академический бакалавриат** необходимый объем теоретических и практических знаний, умений, навыков в распознавании патологических процессов в организме больного животного, причин и условий возникновения инфекционных, инвазионных и незаразных болезней, их сущности, этиологии, симптоматики, мер профилактики и борьбы с ними.

Задачи дисциплины

изучить причины возникновения болезней, закономерности их развития и исхода, причины и механизмы патологических процессов, их классификация;

- изучить клинические, лабораторные, инструментальные методы исследования животных; - изучить лекарственные вещества, их классификацию, виды, формы и пути их введения в организм и выведения;

- изучить общие принципы, методы диагностики, лечения и профилактики незаразных, инфекционных, инвазионных болезней животных, основные методы профилактики и оказания первой неотложной помощи животным при заболеваниях;

- изучить комплекс общих, организационно-хозяйственных, зоотехнических, профилактических, ветеринарно- санитарных, противоэпизоотических и лечебных мероприятий, обеспечивающих сохранение и восстановление здоровья животных, формирование устойчивых и высокопродуктивных стад, повышения качества продуктов животноводства и сырья животного происхождения;

- изучить ветеринарно-санитарные требования, нормы, правила и другие законодательные нормативные акты при организации технологических процессов в животноводстве (содержание, кормление, поение животных, производство, хранение, переработка и реализация продуктов животноводства).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения

ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования Уметь: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования Владеть навыками: использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
ОПК-8	готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	Знать: распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь Уметь: диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь Владеть: диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Знать: роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве Уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве Владеть: навыками оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Знать: особенности сортов растений и пород животных. Уметь: распознавать сорта растений и породы животных Владеть: навыками эффективного использования сортов растений и пород животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по	Знать: информацию по использованию и формированию ресурсов организации Уметь: систематизировать и обобщать информацию по использованию и

	использованию и формированию ресурсов организации	формированию ресурсов организации Владеть: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации
--	---	---

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в базовую часть Б.1.Б.16 – дисциплины «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы ветеринарного акушерства

Раздел 2. Болезни молочной железы

Раздел 3. Ветеринарная гинекология и андрология.

Раздел 4. Биотехника размножения животных

Раздел 5. Биотехнология воспроизводства

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

Контактная работа 51 час, в том числе:

лекции- 14 часов, лабораторных занятий 14 часов; практические занятия 14 часов, Самостоятельная работа 21 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.17 «Основы научных исследований»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических умений по методам агрономических исследований, планированию, технике закладки и проведению экспериментов, по статистической оценке результатов опытов, разработке научно-обоснованных выводов и предложений производству.

Задачами дисциплины является:

- получение теоретических знаний по выполнению научных исследований;
- получение практических навыков по выполнению научных исследований;
- дать первичные навыки по сбору и анализу научного материала.
-

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные методы агрономических исследований; этапы планирования эксперимента; правила составления программы наблюдений и учетов; методику закладки и проведения полевого опыта, методику учета

		урожая сельскохозяйственных культур в опыте, порядок ведения документации и отчетности; Уметь: использовать математические методы обработки экспериментальных данных в агрономии; спланировать основные элементы методики полевого опыта; заложить и провести вегетационный и полевой опыты; провести испытания новых агротехнических приемов и технологий в условиях производства Владеть: навыками применения методов агрономических исследований, видов полевых опытов; методами расчёта количественной и качественной изменчивости, корреляционно-регрессионного и дисперсионного анализа
ОПК-2	Способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.	Знать: основные методы агрономических исследований; методику закладки и проведения полевого опыта, порядок ведения документации и отчетности Уметь: - использовать математические методы обработки экспериментальных данных в агрономии; спланировать основные элементы методики полевого опыта; заложить и провести вегетационный и полевой опыты; провести испытания новых агротехнических приемов и технологий в условиях производства Владеть: навыками применения методов агрономических исследований, видов полевых опытов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы научных исследований» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы методики исследований. Размещение вариантов в опытах.

Раздел 2.Основные элементы методики полевого опыта. Планирование сельскохозяйственного эксперимента.

Раздел 3. Планирование наблюдений и учетов. Техника закладки и проведения опыта.

Раздел 4. Планирование методики опыта. Документация и отчетность.

Раздел 5. Основы статистического анализа результатов исследований. Статистические характеристики количественной и качественной изменчивости.

Раздел 6. Статистические методы проверки гипотез. Дисперсионный анализ.

Раздел 7. Недисперсионные методы статистических обработок данных. Корреляционный, регрессионный и ковариационный анализ.

Раздел 8. Планирование схемы и структуры опыта. Статистическая обработка результатов исследований. Разработка и обоснование программы наблюдений.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 37 часов, в том числе:

лекции- 14 часов, лабораторных занятий 14 часов;

2. Самостоятельная работа 35 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.18. Производство продукции растениеводства

1.Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков получения гарантировано высоких урожаев сельскохозяйственных культур с хорошим качеством продукции, наименьшими затратами труда и средств на ее производство.

Задачами дисциплины является изучение:

- Особенности биологии сельскохозяйственных культур;
- Технологии возделывания сельскохозяйственных культур в различных агроландшафтах и экологических условиях.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-3	готовностью применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды	Знать: о принципах рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды Уметь: применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды Владеть: применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды
ПК-4	готовностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства и технологии с учетом экологических	Знать: технологии переработки основных видов с/х сырья, Уметь: принимать конкретные технические решения при разработке технологических процессов и изделий, Владеть: навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

	последствий применения	их
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологии производства, хранения и переработки отдельных видов с/х сырья, Уметь: применять различные режимы и способы переработки продукции растениеводства и животноводства, Владеть: навыками реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей.
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Знать: особенности производства и заготовки кормов, Уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне, Владеть: навыками применять технологии производства и заготовки кормов в природных кормовых угодьях

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производство продукции растениеводства» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание разделов дисциплины

РАЗДЕЛ. 1. БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРИЕМОВ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ ПОЛЕВЫХ КУЛЬТУР, ОБОСНОВАНИЕ СРОКОВ ПОСЕВА ПОЛЕВЫХ КУЛЬТУР

Тема 1: Биологические основы технологических приемов возделывания полевых культур, обоснование сроков посева полевых культур

РАЗДЕЛ. 2. МОРФОЛОГИЯ, БИОЛОГИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ВОЗДЕЛЫВАНИЯ ПОЛЕВЫХ КУЛЬТУР

Тема 2: Зерновые культуры семейства мятликовые, отличительные признаки зерновых культур первой и второй группы, озимые культуры

Тема3: Хлеба первой группы.

Тема 4: Хлеба второй группы.

Тема 5: Гречиха

Тема 6: Зерновые бобовые культуры.

Тема 7: Корнеплоды. Клубнеплоды.

Тема 8: Многолетние бобовые травы.

Тема 9: Однолетние мятликовые и бобовые травы.

Тема 10: Масличные культуры.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе:

1. Контактная работа 132 часа, в том числе:

лекции- 38 часов, практических занятий – 14 часов, лабораторных занятий 50 часов;

2. Самостоятельная работа 48 часов, из них на выполнение курсовой работы 10 часов, на подготовку к промежуточной аттестации 32 часа.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.Б.19. Производство продукции животноводства

1.Цель изучения дисциплины «Производство продукции животноводства» – дать студентам основные понятия о технологиях производства продуктов скотоводства, свиноводства, птицеводства и овцеводства с учетом специфических особенностей этих отраслей животноводства.

Задача преподавания курса «Производство продуктов животноводства» состоит в формировании у студентов, будущих технологов сельскохозяйственного производства, творческого подхода к изучаемому материалу, самостоятельного приобретения новых знаний по данной дисциплине, воспитание способности оценить свою профессиональную деятельность в сельскохозяйственном производстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	Знать: особенности основных типов и видов животных, Уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве, Владеть: навыками оценки роли основных типов и видов животных в аграрном производстве.
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Знать: особенности сорта растений и породы животных, Уметь: учитывать особенности сортов растений и пород животных для эффективного использования, Владеть: навыками эффективного использования сортов растений и пород животных в сельскохозяйственном производстве.
ПК-4	готовностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства	Знать: особенности технологических процессов и изделий, Уметь: обосновывать принятие конкретного технического решения, Владеть: навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.

	и технологии с учетом экологических последствий их применения	
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Производство продукции животноводства» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Физиология с основами анатомии сельскохозяйственных животных.
2. Основы разведения сельскохозяйственных животных.
3. Основы кормления сельскохозяйственных животных
4. Скотоводство и технология производства молока и говядины
5. Свиноводство и технология производства свинины
6. Овцеводство и технология производства шерсти и мяса
7. Коневодство и технология ведения коневодства
8. Птицеводство и технология производства яиц и мяса
9. Технология содержания и кормления кроликов
10. Стандартизация продуктов животноводства
11. Первичная обработка убойных животных
12. Сортировка туш по категориям упитанности, классификация туш, порядок клеймения
13. Переработка побочных продуктов убоя
14. Морфология, химия и товароведение мяса.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных – 180/5, контактная работа 125 часов, в том числе лекции – 38 часов, лабораторных часов – 38, практических 14 часов, самостоятельная работа 55 часов, из них на выполнение курсовой работы 10 часов, на подготовку к промежуточной аттестации 32 часа.

Аттестация – зачет, экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.Б.20. Технология хранения и переработки продукции растениеводства

1. Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины являются изучение:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;

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

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	особенностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции приобрести навыки: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками применения различных технологий переработки с/х сырья..
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: особенности технологий хранения и переработки различных плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки, Владеть: навыками реализации технологий хранения и переработки плодов и овощей.
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, Уметь: реализовывать технологии в приготовлении органических удобрений, кормов, Владеть: навыками применения способов переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Потери продукции растениеводства. Теоретические основы хранения
Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна.
Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод
Зернохранилища сельскохозяйственного типа
Технологии послеуборочной обработки зерна
Технология переработки зерна в муку
Технология переработки зерна в крупу
Технология хлебопекарного производства
Технология макаронного производства
Технология производства комбикормов
Технология производства растительного масла
Технология переработки сахарной свеклы
Технология переработки картофеля
Технология переработки зернобобовых культур

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 73 часа, в том числе:
лекции 14, лабораторных занятий 14, практических занятий – 14 часов;
 2. Самостоятельная работа 35 часов, из них на выполнение курсовой работы 4 часа, на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.
- Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.Б.21. Технология хранения и переработки продукции животноводства

1. Цели и задачи дисциплины

1.Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по технологии хранения и переработки продукции животноводства.

Задачами дисциплины являются изучение:

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

2.Перечень по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или	Результаты обучения
------------------	--	---------------------

	содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-5	особенностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: химический состав, пищевую ценность продукции животноводства. Уметь: устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции. Владеть: методами приемки животных и животного сырья
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками применения различных технологий переработки с/х сырья..
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, Уметь: реализовывать технологии в приготовлении органических удобрений, кормов, Владеть: навыками применения способов переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Сырье для мясной промышленности.

Раздел 2. Холодильная обработка и хранение мяса.

Раздел 3. Мясные консервы.

- Раздел 4.Мясные копчености.
 Раздел 5.Мясные полуфабрикаты.
 Раздел 6.Мясные субпродукты.
 Раздел 7.Мясо домашней птицы и пернатой дичи.
 Раздел 8.Колбасные изделия.
 Раздел 9.Яйцо и яйцепродукты.
 Раздел 10.Качество и хранение молочных и кисломолочных продуктов.
 Раздел 11.Технология производства и хранение молочных консервов.
 Раздел 12. Технология производства и хранение сливочного масла.
 Раздел 13.Технология производства и хранение сыров.
 Раздел 14.Качество и хранение рыбы.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 73 часа, в том числе:
 лекции 14, лабораторных занятий 14, практических занятий – 14 часов;
 2. Самостоятельная работа 35 часов, из них на выполнение курсовой работы 4 часа, на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.
- Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.Б.22. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

1. Цели и задачи дисциплины

1.Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

Задачами дисциплины является изучение:

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

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах	Знать: потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции. Уметь: пользоваться техническими

	жизнедеятельности	регламентами, стандартами и другими НД Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции.
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов. Уметь: применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. Владеть: самостоятельного овладения новыми знаниями.
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать: классификацию и сущность методов исследований. Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке. Владеть: специальной товароведной терминологией.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия

Раздел 2. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности

Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства

Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства

Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 57 часов, в том числе:

лекции- 24 часов, практических занятий – 12 часов, лабораторных занятий 12 часов;

2. Самостоятельная работа 15 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.23 Оборудование перерабатывающих производств

1. Цель дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение устройств технологического оборудования
- освоение методов расчета оборудования;
- изучение оптимальных и рациональных технологических режимов оборудования;
- овладение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования;
- изучение классификационных принципов и принципиальных схем основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок;
- изучение особенностей эксплуатации технологического оборудования, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды;

2. Перечень по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	готовностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: особенности технологических процессов и изделий, Уметь: обосновывать принятие конкретного технического решения, Владеть: навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: основы эксплуатации технологического оборудования, Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование, Владеть: навыками переработки сельскохозяйственного сырья.
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы механизации и автоматизации процессов переработки, Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции, Владеть: навыками применения средств механизации и автоматизации при переработке продукции растениеводства и животноводства.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплины

1. Общая классификация технологического оборудования. Сортирование и очистка зерна от примесей. Оборудование для очистки зерна, отличающиеся размерами и аэродинамическими свойствами.
2. Оборудование для измельчения зерна и промежуточных продуктов размола. Сортирование продуктов измельчения. Машины для сортирования и обогащения продуктов размола.
3. Технологическая линия производства растительного масла из семян подсолнечника.
4. Оборудование хлебопекарных предприятий. Размещение технологического оборудования на заводах по производству хлебобулочных изделий. Тестоприготовительное оборудование.
5. Технологическое оборудование предприятий для изготовления макаронных изделий.
6. Оборудование мясоперерабатывающих предприятий.
7. Оборудование консервного производства. Моечные машины. Машины для сортирования и калибрования. Инспекционные конвейеры.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, контактная работа 51 часов, в том числе лекции – 14 часов, практических занятий – 14 часов, лабораторных занятий – 14 часов, самостоятельной работы – 21 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.24 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии

1.1. Цели и задачи дисциплины

1. Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков - 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 дисциплины:

1. Изучение состава и свойств основных типов почв как основного средства сельскохозяйственного производства и условий сохранения и повышения их плодородия;
1. Изучение законов научного земледелия, приемов, способов и технологий обработки почвы, методологических принципов проектирования севооборотов и реализации экологически обоснованных современных систем земледелия и путей повышения их продуктивности;
2. Изучение свойств, способов и технологий хранения, подготовки и внесения органических и минеральных удобрений, а также химических мелиорантов при соблюдении высокого уровня экологической безопасности современных систем земледелия.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: классификацию, свойства и особенности применяемых удобрений; основные принципы построения системы удобрения; виды, формы и свойства минеральных, комплексных и органических удобрений, микроудобрений, Уметь: проводить анализ почв и удобрений на содержание элементов питания; выбирать оптимальные методы анализа для проведения агрохимического обследования; составлять систему удобрения как отдельной культуры, так и севооборота Владеть: методикой расчета экономической эффективности применения органических и минеральных удобрений; методами установления норм удобрений под различные культуры .
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Знать: особенности потенциала и факторов регулирования роста и развития с/х культур, Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития с/х культур, Владеть: навыками регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Знать: особенности построения и эксплуатации севооборотов, Уметь: определять дозы удобрений под с/х культуры, Владеть: навыками разработки схем севооборотов, технологий обработки почвы и защиты растений от вредных организмов.
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и	Знать: существующие технологии в приготовлении органических удобрений, Уметь: реализовывать технологии в приготовлении органических удобрений,

	переработке сельскохозяйственной продукции	кормов, Владеть: способами переработки сельскохозяйственной продукции. навыками применения переработки
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Основы почвоведения

1. Предмет и задачи почвоведения.
2. Строение, важнейшие признаки почв.
3. Почва основное средство сельскохозяйственного производства.
4. История почвоведения как науки.

2. Земледелие

1. Агротехнические, биологические и химические меры
2. Научные основы севооборотов. Классификация севооборотов.
3. Комплексная защита почв от ветровой и водной эрозии почв.
4. Особенности системы земледелия в различных природных зонах страны

3. Основы агрохимии

1. Кислотность почв. Виды кислотности.
2. Химическая мелиорация почв, известкование. Известковые материалы.
3. Минеральные, азотные, фосфорные, калийные удобрения.
4. Микроудобрения. Комплексные удобрения. Органические удобрения. Зеленое удобрение. Бактериальные удобрения

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 73 часа, в том числе:
лекции -14 часов, лабораторных занятий 14 часов; практических 14 часов.
 2. Самостоятельная работа 35 часов, из них на выполнение курсовой работы 4 часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.
- Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б1.Б.25 Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе (АПК)

1. Целями освоения дисциплины «Организация производства и предпринимательство в АПК»

- овладение студентами основ современной организационной теории;
- принципов организации производства;
- построения и деятельности предприятий, их взаимосвязи с другими сферами АПК;
- закрепление теоретических положений практическими знаниями формирования и эффективного функционирования предприятий как первичного звена хозяйственной системы.

Задачи дисциплины:

- систематизация полученных ранее экономических и технологических знаний применительно к теоретической и прикладной роли науки организации производства;

- формирование системного представления об объекте изучаемой дисциплины - предприятии как самостоятельного хозяйствующего субъекта, созданного для производства коллективным трудом продукции (оказания услуг) на основе оборота материально-технических и финансовых ресурсов, сочетания личных, коллективных и общественных экономических интересов;
- обучение принципам организации производства, навыкам их применения в различных сферах хозяйственной деятельности предприятий;
- усвоение студентами методики обоснования рациональной производственной и организационной структуры предприятия;
- обучение принципам и формам комплектования первичных трудовых коллективов предприятия;
- соединение знаний по технологии производства продукции и процессам его организации;
- приобретение знаний об организации внутрипроизводственных (внутрихозяйственных) и внешних (между сферами агропромышленного комплекса) экономических отношений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности Владеть: навыками использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: основы планирования технологических процессов Уметь: анализировать особенности технологических процессов в растениеводстве, животноводстве Владеть: навыками переработки и хранения продукции
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	Знать: о персонале структурного подразделения организации, качеством труда и продукции Уметь: управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции Владеть: навыками управлять

		персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Знать: информацию по использованию и формированию ресурсов организации Уметь: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Владеть: навыками систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе (АПК)» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Тема 1. Предмет, задачи и метод науки "Организация производства и предпринимательство в АПК".

Тема 2. Закономерности и принципы организации производства.

Тема 3. Сущность и классификация организационных форм производства и предприятий.

Тема 4. Система хозяйства.

Тема 5. Специализация предприятий.

Тема 6. Размеры предприятий.

Тема 7. Хозяйственный расчет предприятий.

Тема 8. Формирование земельной территории и организация использования земли.

Тема 9. Формирование и организация использования средств производства.

Тема 10. Формирование и организация использования трудовых ресурсов.

Тема 11. Организация материально-технического обеспечения предприятий.

Тема 12. Организация производственного обслуживания предприятий.

Тема 13. Организация переработки и реализации продукции.

5. Общая трудоёмкость – часов/зачетных единиц – 72/2, контактная работа – 40 часов, в том числе лекции - 12 часов, практических занятий – 12 часов, самостоятельная работа 32 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.26 Безопасность жизнедеятельности

1. Цели и задачи дисциплины

1.Цель дисциплины: формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков выявления и изучения вредных и опасных факторов в процессе работы и жизнедеятельности человека; способов защиты от них в любых средах (производственной, бытовой, природной) и условиях (нормальной, экстремальной) среды обитания.

Изучение теории и практики защиты населения и территорий окружающей среды от воздействия поражающих факторов природного и техногенного (природно-техногенного) характера, оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях и обеспечение безопасности человека в современных условиях.

Задачами дисциплины являются:

вооружить студентов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

- формирования сознательного отношения к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих;
- создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности и отдыха человека;
- идентификации негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения;
- реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий с оценкой их технико-экономической эффективности;
- социально-экономической оценки ущерба здоровью человека и среды обитания в результате техногенного воздействия;
- прогнозирования развития и оценки последствий ЧС;
- принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения;
- оценки экономического ущерба при ЧС;
- обучения действиям с целью предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций или смягчения тяжести их последствий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-9	Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: Способы и приемы оказания первой медицинской помощи и методы защиты в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и военного характера. Уметь: Оказывать первую медицинскую (доврачебную) помощь в условиях чрезвычайных ситуаций различного происхождения и осуществлять защиту производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях. Владеть: Приемами пользования средствами индивидуальной и коллективной защиты и обучать этому персонал объектов экономики; уметь оказывать при необходимости первую медицинскую помощь пострадавшим и содействовать проведению аварийно-спасательных

		и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.
ОПК-9	Владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знать: Определение и классификацию чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера. Уметь: Решать вопросы защиты населения и территорий от природных, техногенных и военных чрезвычайных ситуаций; решать задачи организации обучения производственного персонала и населения к действиям в условиях чрезвычайных ситуаций; осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, учитывать особенности проведения этих мероприятий. Владеть: Навыками рационального поведения при ЧС техногенного, природного, радиоактивного и химического происхождения; методикой решения задач по радиационной и химической обстановке территорий; навыками защиты населения и производственного персонала от чрезвычайных ситуаций и катастроф.
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знать: методы защиты производственного персонала Уметь: применять методы защиты населения и производственных объектов от стихийных бедствий Владеть: навыками защиты от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий населения, персонала и производственных объектов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Введение. Теоретические основы безопасности труда.

Раздел 2. Правовые и организационные вопросы безопасности труда.

Раздел 3. Основы производственной санитарии.

Раздел 4. Основы техники безопасности.

Раздел 5. Основы пожарной безопасности.

Раздел 6. Введение. Классификация ЧС.

Раздел 7. Организационная структура РС ЧС. Роль и задачи ГО.

Раздел 8. Чрезвычайные ситуации техногенного происхождения.

Раздел 9. ЧС природного характера.

Раздел 10. Источники военных ЧС.

Раздел 11. Защита населения и территорий в ЧС.

Раздел 12. Устойчивость функционирования объектов экономики в ЧС.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 51 час, в том числе: лекций- 14 часов, практических занятий – 14 часов, лабораторных занятий 14 часов,
2. Самостоятельная работа 21 час, в том числе подготовка к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.Б.27 Физическая культура и спорт

Целью изучения дисциплины является 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 дисциплины:

- 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 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;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: о самоорганизации и самообразовании Уметь: к самоорганизации и самообразованию Владеть: навыками к самоорганизации и самообразованию
ОК-8	способностью использовать	Знать: методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и

	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	профессиональной деятельности Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Владеть: навыками использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая культура и спорт» входит в базовую часть блока Б1. - «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов; ее социально-биологические основы. 2. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества; законодательство Российской Федерации о физической культуре и спорте. 3. Физическая культура личности. 4. Основы здорового образа жизни студента. 5. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности. 6. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания. 7. Спорт; индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. 8. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. 9. Основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего организма. Изучение дисциплины заканчивается зачетом в 1 – 8 семестрах.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 72/2, в том числе лекции 18 часов, практических занятий – 54.
 Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.1 Профессиональный иностранный язык

1. Цель дисциплины. Практическая цель — подготовка будущих бакалавров к практическому использованию иностранного языка в профессиональной и личной деятельности. Образовательная цель - расширение знаний студентов о стране изучаемого языка в области национальной культуры и сельского хозяйства, расширение кругозора студента, совершенствование культуры его мышления, общения и речи. Воспитательная цель - формирование у студентов уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов.

Задачей данного курса является:

1. формирование у студентов иноязычной компетенции как основы межкультурного профессионального общения;
2. формирование умения самостоятельно работать с иностранным языком.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды	Результаты освоения	Результаты обучения
------	---------------------	---------------------

компетенций	образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: об устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Уметь: к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия Владеть: навыками к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: о самоорганизации и самообразовании Уметь: к самоорганизации и самообразованию Владеть: навыками к самоорганизации и самообразованию

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Профессиональный иностранный язык» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

1. Environmental and natural resources. Passive Voice.
2. Land use planning
Дополнительное придаточное предложение
3. Planning and management/. Инфинитив. Формы инфинитива
4. Zoning and resource management. Инфинитивные обороты.
5. Long formation of the Earth Ecosystem. Инфинитивный оборот «сложное подлежащее».
6. Environmental protection. Сложные формы причастия 1.
7. Fresh water resources. Независимый причастный оборот.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 144/4, контактная работа – 77 часов, в том числе практические занятия - 68 часов, самостоятельная работа студентов – 67 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.
Аттестация – зачет с оценкой.

Б1.В.ОД.2 Правоведение

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - овладение студентами знаниями в области права, выработке позитивного отношения к нему, в рассмотрении права как социальной реальности, выработанной человеческой цивилизацией и наполненной идеями гуманизма, добра и справедливости.

Дать понимание основных теоретических положений современной теории права и государства, в том числе, формирование у студентов высокого уровня профессионального правосознания, умения применять теоретические положения к анализу современных государственно-правовых и экономико-правовых процессов, понятийного аппарата для последующего освоения ряда частных отраслевых дисциплин и углубления теоретических познаний о праве, навыков работы с учебной и научной литературой, развитие умений и навыков ориентирования в сложной системе действующего законодательства, способности самостоятельного подбора нормативных правовых актов к конкретной практической ситуации.

Задачи курса состоят в выработке умения понимать законы и другие нормативно-правовые акты; обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения и совершать иные юридические действия в точном соответствии с законом; анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в специальной литературе. Основными задачами учебного курса является усвоение понятий государства и права, изучение основ конституционного строя Российской Федерации, знакомство с отраслями Российского права.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основные нормативные правовые документы; Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; Владеть: владеть основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации.
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: права и обязанности человека и гражданина; Уметь: использовать нормы действующего законодательства в практической деятельности; Владеть: опытом приведения примеров гуманизма, свободы и демократии

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Правоведение» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Тема 1. Основы теории государства и права.

Тема 2. Основы конституционного права.

Тема 3. Основы гражданского права.

Тема 4. Семейное право.

Тема 5. Трудовое право.

Тема 6. Административное право.

Тема 7. Уголовное право.

Тема 8. Экологическое право.

Тема 9. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности.

Тема 10. Правовые основы защиты государственной тайны.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа - 51 час, в том числе:

лекции - 14 часов, практических занятий - 28 часов;

2. Самостоятельная работа - 57 часов, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.3 «Политология»

1.Цели и задачи

1.Основной целью курса является: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основополагающих понятиях мира политического, основных закономерностей политики в их инвариантном проявлении, предостережение от субъективных суждений о политических событиях от имени науки, идущих порою через средства массовой информации. Научить студентов отличать объективные закономерности политики от объективных интересов различных социальных групп и слоев, разных интересов государств в их взаимоотношениях. Главной целью дисциплины «Политология» является формирование у студентов политического мышления, необходимого для понимания ими сущности политических явлений, происходящих в обществе, умения ориентироваться в сложных политических процессах, делать взвешенный политический выбор, активно и последовательно отстаивать свои политические права и свободы. Политология призвана дать студентам необходимые знания о ценностях, нормах, о формах и путях участия в политической жизни.

Задача данного учебного курса - выработать рациональный и демократический менталитет, усвоить нормы политической культуры, сформировать такие качества, как толерантность, умение цивилизованно и систематизировано выражать и защищать свои интересы, предотвращать или же относительно безболезненно разрешать социальные конфликты. Изучение политологии призвано помочь преобразовать стихийно сложившиеся взгляды в тщательно продуманное миропонимание, сформировать систему общетеоретических взглядов не только на отдельно взятого человека, но и на все общество в целом, как сознательное взаимодействие политической культуры и цивилизованных отношений между людьми в едином государстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;	Знать: - объект, предмет и методы политической науки, ее понятийно-категориальный аппарат - основные разделы Конституции Российской Федерации, права и свободы человека и гражданина Уметь - самостоятельно анализировать социально-политическую литературу Владеть: - методами проведения политического анализа
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать - значение и роль политических систем и политических режимов в жизни общества - содержание международных политических процессов, геополитической обстановки, социально-политических преобразований в России, ее месте и статусе в мировом сообществе Уметь - планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа Владеть: - методами проведения политического анализа

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Политология» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

1. Политология как наука.
2. История политических учений
3. Политика и власть.
4. Политическая система общества.
5. Политический режим, типология политических режимов.
6. Государство как политический институт.
7. Политические партии и избирательные системы.
8. Политические элиты и политическое лидерство.
9. Политические идеологии.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 43, в том числе: лекции – 17 часов, практических занятий – 17 часов
 2. Самостоятельная работа - 29 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.4 «Экономика организаций»

1. Цели и задачи дисциплины

1.Цели дисциплины: Освоение студентами теоретических знаний в области экономики и управления предприятий, приобретение умений применять эти знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность и формирование компетенций, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в области экономической деятельности предприятий.

Задачи курса:

- усвоение основных понятий курса;
- освоение основ управления финансово-экономической деятельностью организации;
- изучение методов анализа и планирования, основных финансово-экономических показателей;
- развитие самостоятельности мышления и формирование творческого подхода при оценке результатов финансово-экономической деятельности организации;
- изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования деятельности организаций на рынке потребительских товаров;
- овладение методологией исследования финансово-экономической деятельности организации и эффективного управления ею, а также методами оценки эффективного управления трудовыми, материальными и финансовыми ресурсами организаций;
- приобретение умений применять полученные знания в условиях, моделирующих профессиональную деятельность.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: общие основы экономики предприятия; основные технико-экономические показатели работы предприятия и его структурных подразделений; направления эффективного использования материальных, трудовых и финансовых ресурсов; договоры в коммерческой деятельности: порядок заключения, контроль за исполнением; Уметь: применять полученные знания на практике; осуществлять анализ, планирование, организацию, учет и контроль хозяйственной

		деятельности, прогнозировать ее результаты; рассчитывать технико-экономические показатели деятельности предприятия; определять экономическую эффективность от внедрения организационно-технических мероприятий; Владеть: навыками сбора и обработки необходимых данных, необходимых для разработки планов и обоснования управленческих решений; методами планирования деятельности организации; методами обоснования управленческих решений и организации их выполнения; методами оценки деятельности организации; методами выявления резервов повышения эффективности деятельности организации.
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Знать: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Уметь: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Владеть: навыками систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Экономика организаций» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Тема 1. Предприятие как субъект и объект предпринимательской деятельности

Тема 2. Предприятие как агент рыночной экономики

Тема 3. Имущество и капитал сельскохозяйственного предприятия

Тема 4. Основные средства лесопаркового хозяйства

Тема 5. Оборотные средства лесопаркового хозяйства

Тема 6. Трудовые ресурсы предприятия

Тема 7. Себестоимость сельскохозяйственной продукции

Тема 8. Особенности ценообразования на продукты сельского хозяйства

Тема 9. Организация производства

Тема 10. Организационная структура управления предприятием

Тема 11. Прибыль и рентабельность лесопарковых хозяйств

Тема 12. Качество и конкурентоспособность сельскохозяйственной продукции

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 64 часа, в том числе:

лекции- 24 часа, практических занятий 24 часа;

2. Самостоятельная работа 44 часа, на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов. Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.5 «История и культура народов КБР»

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков знания «Истории и культуры народов КБР» и умения применять их в профессиональной и общественной деятельности.

Задачи дисциплины – дать студентам цельную систему знаний об историческом и культурном развитии Кабардино-Балкарии и его главных особенностях, показать взаимосвязь и взаимозависимость истории Кабардино-Балкарии, Северного Кавказа и России с мировой историей; попытаться на основе разнообразных по своему научному и содержательному уровню опубликованных источников выработать гражданское и уважительное отношение к истории и культуре своих народов.

Наши народы прошли через горнило тяжелейших испытаний, исторических драм и трагедий, сумев при этом сохранить национальное самосознание и традиционную духовную культуру. Наши этносы – часть мировой цивилизации; и это историческая данность. Исходя именно из этой реальности, в наше столь противоречивое время, необходим ретроспективный анализ истории и культуры разных по этногенезу и языку, но связанных общностью экономической, политической, социальной и духовной жизни северокавказских народов.

Основное содержание курса - это анализ истории и культуры кабардинского и балкарского народов, исторически связанных судьбой с другими народами Северного Кавказа. Актуальность изучения истории наших народов обусловлена также и тем, что историческая неграмотность населения стала в настоящее время предметом политических спекуляций.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать: – основные направления, проблемы, теории и методы истории – основные этапы и ключевые события истории народов КБР с древности до наших дней; выдающихся деятелей края уметь: - оперировать базовыми понятиями, теоретическими и ценностными конструктами учебного курса – логически мыслить, вести научные дискуссии владеть: – методологии и теории исторической науки, ее основных принципов
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные,	знать: – основные этапы и содержание истории кабардинцев и балкарцев с древнейших времен до

	этнические, конфессиональные и культурные различия	наших дней – усвоить исторический опыт человечества в целом и своего народа в особенности – определить особое значение истории для осознания поступательного развития общества, его единства и противоречивости уметь: – систематизировать полученные знания владеть: – методологии и теории исторической науки, ее основных принципов
--	--	--

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «История и культура народов КБР» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

- 1 Введение в дисциплину. Древние предки адыгов и карачаево-балкарцев. Проблемы этногенеза
- 2 Общественные отношения, политический строй и семейный быт кабардинцев и балкарцев в XVI-XIX вв.
- 3 Вхождение народов Кабардино-Балкарии в состав России.
- 4 Кавказская война
- 5 Материальная культура кабардинцев и балкарцев.
- 6 Этикетные нормы кабардинцев и балкарцев
- 7 Кабардино-Балкария в первой половине XX века.
- 8 Кабардино-Балкария в годы Великой Отечественной войны.
- 9 Кабардино-Балкарская республика во второй половине XX века.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 45, в том числе:
лекции – 18 часов, практических занятий – 18 часов
2. Самостоятельная работа - 27 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.
Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.6 Химия физическая и коллоидная

1.Целью дисциплины: является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков владения основными химическими и технологическими методами управления процессами, исследуемой системы. Предсказание временного хода химического процесса и конечного результата (состояния равновесия), в различных условиях на основании данных о строении и свойствах молекул веществ, составляющих изучаемую систему

Задачами дисциплины является:

- : - изучение основ химической кинетики, химического и фазового равновесия;
- изучение основ и анализ термодинамических свойств растворов
- изучение основ адсорбционных процессов;
- получение, очистка и изучение свойств коллоидных и микрогетерогенных систем.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основные законы физической и коллоидной химии для использования их в производстве, переработке и хранении с/х продуктов. Уметь: разрабатывать и обосновывать технологические процессы для выбора оптимальных условий переработки и хранения с/х продуктов Владеть: навыками правильного выбора методик проведения физико-химического анализа и определения необходимых параметров оценки качества с/х продуктов.
ОПК-2	Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: основные закономерности протекания технологических процессов с использованием знаний законов физической химии при переработке и хранении с/х продуктов. Уметь: проводить оценку эффективности использования физико-химических исследований, анализировать полученные результаты. Владеть: физическими и химическими методами проведения научных исследований для выбора оптимальных условий переработки и хранения с/х продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Физическая и коллоидная химия» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Содержание дисциплины

- 1 Раздел 1. Основы химической термодинамики
- 2 Раздел 2. Химическая кинетика
- 3 Раздел 3. Химическое и фазовое равновесие
- 4 Раздел 4. Электрохимические процессы
5. Раздел 5. Поверхностные явления
- 6 Раздел 6. Коллоидные и микрогетерогенные системы.

Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:

1. Контактная работа 58 часов в том числе:

в том числе: лекции- 14 часов, лабораторных занятий 14 часов, практических занятий-14 часов;

2. Самостоятельная работа 86 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 ч.

Аттестация – экзамен.

Б1.Б.ОД.7 «БОТАНИКА»

1.Цель дисциплины: приобретение студентам теоретических знаний и практических навыков, необходимых для освоения программ дисциплин профессионального цикла подготовки бакалавров направления «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Формирование у студентов представления о растении как о целостном живом организме, его месте в биосфере и жизни человека, а так же подготовить их к прохождению специальных растениеводческих дисциплин.

Задачи:

- дать студентом основные знания в области анатомии растений, т.е ознакомить с внутренней структурой- особенностям строения клеток, тканей.
- дать представление о вегетативных и генеративных органах растений, их функциях о различных способах размножение растений;
- познакомить с многообразием растительного мира, представленного как низшим, так и высшим растениям, их распространение на земном шаре и связи с окружающей средой хозяйственном значении отдельных представителей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: о самоорганизации и самообразовании Уметь: к самоорганизации и самообразованию Владеть: навыками к самоорганизации и самообразованию

ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Знать: особенности сорта растений и породы животных, Уметь: учитывать особенности сортов растений и пород животных для эффективного использования, Владеть: навыками эффективного использования сортов растений и пород животных в сельскохозяйственном производстве.
------	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ботаника» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в ботанику
Тема 2. Растительная клетка
Тема 3. Протопласт клетки и его производные
Тема 4. Растительные ткани
Тема 5. Вегетативные органы растений
Тема 6. Метаморфозы вегетативных органов
Тема 7. Цветок, соцветия
Тема 8. Плоды и семена
Тема 9. Размножение растений
Тема 10. Введение в систематику растений
Тема 11. Царство Грибы
Тема 12. Отделы водорослей
Тема 13. Высшие споровые растения
Тема 14. Отдел Голосеменные
Тема 15. Отдел Цветковые (Покрытосеменные)
Тема 16. Характеристика избранных семейств класса Двудольные
Тема 17. Характеристика избранных семейств класса Однодольные
Тема 18. География растений

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 288/8, контактная работа – 148 часов, в том числе лекции – 53 часов, практических занятий –36 часов, лабораторных занятий – 34 часов, самостоятельная работа –140 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 32 часа. Аттестация - зачет, экзамен.

Б1.Б.ОД.8 «ЗООЛОГИЯ »

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний, практических навыков ,обучение студентов логическому и эволюционному мышлению на примере морфофизиологической организации животного мира от одноклеточных до хордовых.

Задачи дисциплины:

- доказать студентам реальность и объективность эволюции животного мира и в связи с этим полиморфизм животных в различных таксономических категориях и их приспособленность к конкретным условиям обитания;
- показать непрерывность течения биологической материи в системах биоценозов;
- привить студентам определенные практические навыки и знания, которые будут служить фундаментом для изучения многих дисциплин зоотехнического курса: крупное и мелкое животноводство, кролиководство, рыбоводство, пчеловодство, племенное дело, зоогигиена, анатомия и физиология сельскохозяйственных животных, паразитология, эпизоотология и т. д.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-4	Готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам.	Знать: Систематику животного мира и морфологическое усложнение различных органов в процессе эволюции Уметь: Работать с определителями и вскрывать животных, определять топографию внутренних органов. Владеть: Методами определения морфологии и биологии животных различных типов и классов, особенно тех паразитических форм, которые наносят ущерб здоровью и продуктивности животных и человека.
ОПК-7	Способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике.	Знать: Основные понятия о биологической систематике и филогении, законы и правила эволюции как главные факторы и пути эволюционного процесса. Уметь: Определять по внешнему габитусу систематику до отряда и работать с литературными источниками. Владеть: Особенности формирования представления о животном мире и техникой определения отличительных признаков важнейших систематических групп и принципов их определения
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в	Знать: особенности основных типов и видов животных, Уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном

	сельскохозяйственном производстве	производстве, Владеть: навыками оценки роли основных типов и видов животных в аграрном производстве.
--	-----------------------------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Зоология» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Зоология – наука о животных.

Раздел 2. Типы простейших, губок и кишечнополостных животных.

Раздел 3. Типы плоских, круглых и кольчатых червей.

Раздел 4. Тип членистоногие животные.

Раздел 5. Типы моллюсков и иглокожих животных.

Раздел 6. Тип хордовые - классы: ланцетники, рыбы и земноводные.

Раздел 7. Тип хордовые - классы: пресмыкающиеся, птицы и млекопитающие

5. **Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:

1. Контактная работа 67 часов в том числе:

лекции- 17 часов, лабораторных 34 часов.

2. Самостоятельная работа 77 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.9. «Процессы и аппараты пищевых производств»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по процессам и аппаратам используемых в пищевой промышленности

Задачами дисциплины являются изучение:

- теории основных процессов пищевых производств и движущих сил действием которых они протекают;
- методов расчета аппаратов и машин;
- устройств и принципов действий различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения)	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

	компетенции)	
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: основы эксплуатации технологического оборудования, Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование, Владеть: навыками переработки сельскохозяйственного сырья.
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы механизации и автоматизации процессов переработки, Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции, Владеть: навыками применения средств механизации и автоматизации при переработке продукции растениеводства и животноводства.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение, Классификация основных процессов пищевых производств.

Раздел 2. Механические процессы.

Тема 3. Гидравлические процессы.

Раздел 4. Гидромеханические процессы.

Раздел 5. Тепловые процессы.

Раздел 6. Массообменные процессы.

Раздел 7. Биохимические и физико-химические процессы.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 65 часов в том числе:

лекций – 28; лабораторных занятий – 28 часов,

2. Самостоятельная работа 43 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.10 Технология переработки молока

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, дать целостное представление основных технологических процессов переработки и общих принципов и методов получения молочной продукции

Задачи дисциплины:

- рассмотреть технологические схемы по производству и переработке молока и продуктов его переработки, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий представленных в комплексе и внедрение их в производство;

- дать представление об общих положениях переработки молока;
- выяснить условия и основы приемки и переработки на молочных заводах
- изучить материальные расчеты и выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками применения различных технологий переработки с/х сырья..
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: основы эксплуатации технологического оборудования, Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование, Владеть: навыками переработки сельскохозяйственного сырья.
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы механизации и автоматизации процессов переработки, Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции, Владеть: навыками применения средств механизации и автоматизации при переработке продукции растениеводства и животноводства.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки молока» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Значение молока и молочных продуктов в питании населения.

Раздел 2. Химический состав и свойства молока сельскохозяйственных животных

Раздел 3. Технология цельномолочной продукции

Раздел 4. Механическая и температурная обработка молока

Раздел 5 . Технология производства детских и диетических молочных продуктов

Раздел 6. Технология производства кисломолочных продуктов

Раздел 7. Маслоделие

Раздел 8. Сыроделие

Раздел 9. Технология продуктов из вторичного сырья

5. Общая трудоемкость часов/зачетных единиц 144/4, контактная работа - 87, в том числе лекции - 28, лабораторных занятий-28.

самостоятельная работа 57 часов, из них на выполнение курсовой работы 10 часов, на подготовку промежуточной аттестации 27 часов.

Аттестация – экзамен. Предусмотрена курсовая работа.

Б3.В.ОД.11 «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства»

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по механизации и автоматизации основных производственных процессов, систем машин и оборудования, используемых в растениеводстве и животноводстве, особенностей применения механизированных и автоматизированных технологий в сельскохозяйственном производстве.

Задачами дисциплины являются изучение:

- теоретических основ механики, гидравлики и теплотехники, используемых в сельскохозяйственных машинах;
- устройства тракторов и автомобилей, принципа работы их агрегатов, узлов и механизмов;
- устройства сельскохозяйственных машин, технологического процесса работы и регулировок;
- настроек, кинематики агрегатов, методов обоснования состава МТП в полеводстве для принятого севооборота;
- механизации технологических процессов в растениеводстве и животноводстве;
- основ электрификации в растениеводстве и животноводстве;
- автоматизации технологических процессов сельскохозяйственного производства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
1	2	3
ОПК-2	Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.	Знать: Основы теории процессов, реализуемых конкретными видами машин и оборудования; принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующих машин и оборудования для их технического оснащения; Уметь: Осуществлять подбор машин и оборудования для комплексного оснащения технологических процессов. Владеть: Методикой расчета подбора машин и оборудования, потребности в конкретных видах машин и технологического оборудования
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы механизации и автоматизации процессов переработки, Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции, Владеть: навыками применения средств механизации и автоматизации при переработке продукции растениеводства и животноводства.
ПК-15	Способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: Методику анализа и планирования технологического процесса машин и оборудования. Уметь: Выявлять причины сбоев, ухудшения качества выполняемых работ, снижения производительности машин и оборудования по вине элементов или систем; планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции. Владеть: Системой знаний и умений по систематизированному анализу и планированию технологических процессов и качества выполнения работ, выявлению

		«слабых» мест, устранению помех для повышения производительности и качества работ машин и оборудования, зависящих от систем и отдельных элементов машин и оборудования.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Теоретические основы механики гидравлики и теплотехники, используемые в сельскохозяйственных машинах.

1.1. Теоретические основы механики, используемые в сельскохозяйственных машинах.

1.2. Теоретические основы гидравлики и теплотехники, используемые в сельскохозяйственных машинах.

Раздел 2. Тракторы и автомобили.

2.1. Общее устройство тракторов и автомобилей.

2.2. Тракторные и автомобильные двигатели внутреннего сгорания .

2.3. Трансмиссии тракторов и автомобилей.

2.4. Ходовая часть и механизмы управления тракторов и автомобилей.

2.5. Рабочее и вспомогательное оборудование тракторов и автомобилей.

Раздел 3. Сельскохозяйственные машины.

3.1. Механизация основной обработки почвы.

3.2. Механизация поверхностной обработки почвы.

3.3. Механизация внесения удобрений.

3.4. Механизация посева и посадки.

3.5. Механизация ухода за посевами.

3.6. Машины для защиты растений.

3.7. Механизация заготовки кормов.

3.8. Механизация уборки зерновых культур.

3.9. Механизация уборки кукурузы на зерно.

3.10. Механизация послеуборочной обработки зерна.

3.11. Механизация уборки картофеля.

3.12. Механизация уборки сахарной свеклы.

3.13. Механизация уборки и переработки лубяных культур.

3.14. Механизация уборки овощных культур.

3.15. Механизация уборки плодово-ягодных культур.

3.16. Механизация мелиоративных работ.

3.17. Механизация орошения сельскохозяйственных культур.

Раздел 4. Эксплуатация машинно-тракторного парка.

4.1. Эксплуатационные свойства и показатели машинно-тракторных агрегатов.

4.2. Комплектование машинно-тракторных агрегатов. Кинематика движения.

4.3. Производительность агрегатов и пути ее повышения. Эксплуатационные затраты и пути их снижения.

4.4. Транспортные средства сельскохозяйственного производства.

1.5. Основы технологии механизированных работ.

Раздел 5. Механизация животноводства.

5.1. Механизация водоснабжения животноводческих ферм и пастбищ.

5.2. Механизация приготовления кормов и кормовых смесей.

5.3. Механизация раздатчики кормов.

5.4. Механизация доения коров.

5.5. Машины и аппараты для первичной обработки молока на фермах.

5.6. Механизация удаления и использования навоза.

5.7. Механизация стрижки и купания овец.

5.8. Механизация создания оптимального микроклимата в животноводческих помещениях.

Раздел 6. Электрификация сельскохозяйственного производства.

6.1. Основы электротехники сельскохозяйственного производства.

6.2. Электропривод. Электротехнологии в сельском хозяйстве.

6.3. Комплексная электрификация производственных процессов в растениеводстве и животноводстве.

Раздел 7. Автоматизация технологических процессов сельскохозяйственного производства.

7.1. Основы автоматизированного управления в сельском хозяйстве.

7.2. Автоматизация мобильных процессов сельскохозяйственного производства.

7.3. Автоматизация стационарных процессов сельскохозяйственного производства.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 252/7, в том числе:

1. Контактная работа 115 часов, в том числе:

лекции – 45 часов, практических занятий – 45 часов.

2. Самостоятельная работа 137 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 32 часа.

Аттестация – зачет, экзамен.

Б1.В.ОД.12. Защита растений

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков по защите растений, направленных на увеличение производства экологически чистой сельскохозяйственной продукции. Представлений о вредных объектах, теоретических знаний, практических умений по построению систем защитных мероприятий.

Задачами дисциплины являются:

- изучение биологических особенностей болезней и вредителей сельскохозяйственных растений, вызываемых грибами, актиномицетами, бактериями, вирусами, цветковыми паразитами и различными вредителями;
- разработка различных способов борьбы с болезнями и вредителями;
- принципов построения комплексных (интегрированных систем) защиты культуры от вредных объектов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной	Результаты обучения
------------------	-------------------------------------	---------------------

	программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: биологические особенности вредителей растений, их экологию, внутривидовые, внутривидовые и межвидовые отношения; биологические особенности возбудителей инфекционных болезней; видовой состав вредителей сельскохозяйственных культур, видовой состав возбудителей болезней сельскохозяйственных культур. Уметь: применять методы борьбы с болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур; разрабатывать и обосновывать системы защитных и профилактических мероприятий от вредителей, болезней и сорных растений в условиях региона. Владеть: методами диагностики болезней растений; методами диагностики повреждений вредителями сельскохозяйственных культур
ОПК-3	готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	Знать: биологические особенности вредителей растений; биологические особенности возбудителей инфекционных болезней; видовой состав вредителей сельскохозяйственных культур, видовой состав возбудителей болезней сельскохозяйственных культур. Уметь: проводить отбор образцов растений, почвы и продукции растениеводства для анализа на наличие вредителей и возбудителей болезней сельскохозяйственных культур Владеть: методами анализа растений, почвы на наличие вредителей и возбудителей болезней сельскохозяйственных культур.
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Знать: особенности построения и эксплуатации севооборотов, Уметь: определять дозы удобрений под с/х культуры, Владеть: навыками разработки схем севооборотов, технологий обработки почвы и защиты растений от вредных организмов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Защита растений» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет, методы и задачи фитопатологии. Теоретические основы и проблемы.

Раздел 2. Классификация болезней. Симптомы болезней растений. Неинфекционные болезни растений. Связь между инфекционными и неинфекционными болезнями.

Раздел 3 Основные группы возбудителей инфекционных болезней. Иммуитет растений к инфекционным заболеваниям

Раздел 4. Основные болезни (зерновых, зернобобовых, масличных, кормовых, овощных, плодовых культур) и методы защиты от этих болезней.

Раздел 5 Методы защиты растений от болезней.

Раздел 6. Значение защиты растений в сельскохозяйственном производстве, её теоретические основы, задачи и биологические особенности проблемы.

Раздел 7. Основные группы вредителей сельскохозяйственных культур, их краткая характеристика

Раздел 8. Морфологические особенности класса Насекомые.

Анатомо-физиологические особенности класса Насекомые

Раздел 9. Экология насекомых и представителей других групп животных

Раздел 10. Основные свойства популяции насекомых:

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:

1. Контактная работа 88 часов в том числе:

лекции- 36 часов, лабораторных занятий 36 часов;

2. Самостоятельная работа 56 часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.13. Хранение и переработка плодов и овощей

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков анализа об основных методах хранения и общих технологических процессах переработки плодов и овощей, основах хранения продукции в регулируемых газовых средах и в холодильных камерах.

Задачами дисциплины являются изучение:

- основ процессов хранения, приобретение практических навыков по вопросам подготовки сырья к переработке, химического состава, пищевой и витаминной ценности растительного сырья;
- комплексной переработки плодов и овощей, технологических процессов и схем по производству и переработке продукции, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- потерь продукции при различных способах хранения, при хранении в условиях активного вентилирования, в измененной газовой среде и при пониженном давлении;
- изменения состава свойств замороженной плодовоовощной продукции при хранении;

- организации контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	Знать: Технологические схемы производства при переработке плодов и овощей; конструктивные особенности хранилищ, их характеристику и полевые методы хранения плодоовощной продукции. Уметь: Сокращать и устранять потери на всех стадиях переработки и увеличивать выход готовой продукции; внедрять индустриальные технологии и способы хранения плодов и овощей. Владеть: Эксплуатацией основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности.
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: особенности технологий хранения и переработки различных плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки, Владеть: навыками реализации технологий хранения и переработки плодов и овощей.
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Хранение и переработка плодов и овощей» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы хранения плодов и овощей

Тема 1. Теоретические основы хранения и переработки плодоовощной продукции.

Биологические основы лежкости. Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным

Тема 2. Методы и способы хранения плодов и овощей.

Раздел 2. Теоретические основы переработки плодов и овощей

Тема 3. Охлаждение и хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии.

Тема 5. Товарная обработка плодоовощной продукции. Технология хранения картофеля и отдельных овощей.

Тема 6. Хранение отдельных видов плодов и ягод.

Раздел 3. Теоретические основы переработки плодов и овощей

Тема 7. Учет, маркировка и расчеты при переработке плодов и овощей.

Тема 8. Комплексная технология переработки плодов и овощей.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -144/4, в том числе:

1. Контактная работа 58 часов в том числе: лекции- 14 часов, лабораторных занятий 28 часов.

2. Самостоятельная работа 86 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.14 «Овощеводство и плодоводство»

1. Цель – формирование знаний и умений по биологическим и технологическим основам производства овощей в открытом и защищенном грунте.

Задачи:

- ознакомление с историей, структурой и методами овощеводства;
- изучение биологии овощных растений, отношение их к факторам жизни и методы регулирования водного, воздушного, светового, теплового, питательного режимов;
- освоение технологий производства овощей в открытом грунте;
- освоение технологий производства овощей и грибов в защищенном грунте.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Знать: особенности сорта растений и породы животных, Уметь: учитывать особенности сортов растений и пород животных для эффективного использования, Владеть: навыками эффективного использования сортов растений и пород животных в сельскохозяйственном производстве.
ПК-9	готовностью	Знать: особенности технологий производства,

	реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	хранения и переработки плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.
ПК-11	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	Знать: особенности построения и эксплуатации севооборотов, Уметь: определять дозы удобрений под с/х культуры, Владеть: навыками разработки схем севооборотов, технологий обработки почвы и защиты растений от вредных организмов.

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Овощеводство и плодоводство» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в овощеводство

Раздел 2. Биологические основы овощеводства

Раздел 3. Отношение овощных растений к факторам внешней среды

Раздел 4. Размножение овощных растений

Раздел 5. Интенсивные технологии производства овощной продукции

Раздел 6. Частное овощеводство

Раздел 7. Введение в плодоводство

Раздел 8. Закономерности роста, развития и плодоношения плодовых растений

Раздел 9. Питомники. Технология выращивания подвоев и привитых саженцев плодовых растений

Раздел 10. Системы содержания и обработка почвы, удобрение и орошение

Раздел 11. Обрезка и другие способы регулирования роста и плодоношения плодовых растений. Системы формирования и формы крон.

Раздел 12. Уход за урожаем, другие виды работ в садах, технология уборки и обработки плодов.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -180/5, в том числе: контактная работа – 88 часов, в т.ч.: лекции - 36 часов, лабораторных занятий 36 часов, самостоятельная работа 92 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 27 часов.

Аттестация – экзамен.

Б1.В.ОД.15 «Технология консервирования плодов и овощей»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является – формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков о целостном представлении о принципах, способах и методах консервирования различных видов плодоовощного сырья.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать у студентов представление о методике определения качества поступающего на предприятие плодоовощного сырья;
- ознакомить студентов с основными видами обработки плодоовощного сырья;
- дать студентам представление об основных микробиологических процессах, происходящих во время консервирования плодоовощной продукции;
- ознакомить студентов с технологией консервирования основных видов плодоовощного сырья.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Владеть навыками: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать: особенности технологий хранения и переработки различных плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки, Владеть: навыками реализации технологий хранения и переработки плодов и овощей.
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология консервирования плодов и овощей» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные процессы консервирования

Раздел 2. Микробиологические методы консервирования.

Раздел 3. Технология консервирования плодов, овощей и ягод.

Раздел 4. Химическое консервирование плодоовощной продукции и полуфабрикатов.

Раздел 5. Технология производства картофелепродуктов

Раздел 6. Технология сушки плодоовощной продукции.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 65 часов в том числе:

лекции- 28 часов, практических занятий – 28 часов,

2. Самостоятельная работа 43 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.16. «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является – формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков о принципах организации работ лабораторий технохимического контроля.

Задачами дисциплины являются:

- проверка качества принимаемого и отгружаемого товарного и семенного зерна, масличных культур, плодов, овощей, картофеля, молока и мяса;
- проверка качества с/х сырья для и вырабатываемой предприятиями продукции;
- проверка соблюдения технологического процесса на всех стадиях производства.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом

	показателей и определять способ её хранения и переработки	биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Владеть навыками оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать: классификацию и сущность методов исследований. Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке. Владеть: специальной товароведной терминологией.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции его переработки» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1: Организация работы отдела технохимического контроля.

Раздел 2: Показатели качества продукции методы их определения. Раздел 3. Технохимический контроль за выполнением мероприятий, обеспечивающих сохранность хлебопродуктов и порядок оформления этих операций.

Раздел 4. Технохимический контроль консервного производства.

Раздел 5. Организация и ведение технохимического контроля плодов, овощей и картофеля.

Раздел 6. Технохимический контроль мяса и молока. Контроль, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

Раздел 7. Технохимический контроль хлебопекарного производства.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 51 час в том числе:

лекций – 14 час, лабораторных занятий – 28 часов,

2. Самостоятельная работа 57 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ОД.17 Технология переработки мяса

1.Целью дисциплины является - формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков по технологии хранения и переработки продукции животноводства.

Задачами дисциплины являются изучение:

- изучение технологий хранения продукции животноводства;

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

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать: классификацию, свойства и особенности применяемых удобрений; основные принципы построения системы удобрения; виды, формы и свойства минеральных, комплексных и органических удобрений, микроудобрений, Уметь: проводить анализ почв и удобрений на содержание элементов питания; выбирать оптимальные методы анализа для проведения агрохимического обследования; составлять систему удобрения как отдельной культуры, так и севооборота Владеть: методикой расчета экономической эффективности применения органических и минеральных удобрений; методами установления норм удобрений под различные культуры .
ПК-4	готовностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: особенности технологических процессов и изделий, Уметь: обосновывать принятие конкретного технического решения, Владеть: навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и	Знать: технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления Уметь: применять анализ и планирование технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления Владеть: применять анализ и планирование

	хранении продукции как к объекту управления	технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления
--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки мяса» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Сырье для мясной промышленности. Основные термины и определения. Химический состав и пищевая ценность мяса. Автолитические изменения мяса. Маркировка мяса. Транспортирование и хранение мяса.

Раздел 2. Холодильная обработка и хранение мяса. Охлаждение мяса. Замораживание мяса. Хранение мяса.

Раздел 3. Мясные консервы. Требования к качеству мясных консервов. Технология производства мясных консервов. Маркировка. Упаковка. Дефекты мясных консервов. Хранение.

Раздел 4. Мясные копчености. Виды мяскопченостей. Технология производства мяскопченостей. Требования к качеству мяскопченостей. Упаковка и хранение мяскопченостей.

Раздел 5. Мясные полуфабрикаты. Классификация мясных полуфабрикатов. Технология производства мясных полуфабрикатов. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Упаковка, маркировка и хранение полуфабрикатов

Раздел 6. Мясные субпродукты. Классификация субпродуктов. Технология переработки субпродуктов. Качество субпродуктов. Упаковка и хранение субпродуктов.

Раздел 7. Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Классификация мяса птицы. Химический состав мяса птицы. Технология переработки птицы. Требования к качеству мяса птицы. Упаковка, маркировка и хранение мяса птицы. Мясо пернатой дичи.

Раздел 8. Колбасные изделия. Классификация колбасных изделий. Технология производства колбасных изделий. Упаковка и хранение колбасных изделий. Дефекты колбасных изделий.

5. Общая трудоемкость - часов/зачетных единиц - 108/3, контактная работа – 72 часа, в том числе лекции 24 часов, практических занятий 24, самостоятельная работа - 36 часов, из них на выполнение курсовой работы 10 часов, на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов. Аттестация – зачет.

Б3.В.ОД.18 Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

1. Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы хранения и оценивать качество сельскохозяйственной продукции разных видов.

Задачами дисциплины является изучение:

- современных тенденции развития сельского хозяйства, хранения сельскохозяйственной продукции и перерабатывающих производств;
- умение комплексно планировать здания и сооружения для хранения

сельскохозяйственной продукции;

- правильно подбирать оборудование для хранения;
- находить оптимальные и новые формы конструктивных решений сооружений

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: особенности технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки с/х продукции, Владеть: навыками применения различных технологий переработки с/х сырья..
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: основы эксплуатации технологического оборудования, Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование, Владеть: навыками переработки сельскохозяйственного сырья.
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: основы механизации и автоматизации процессов переработки, Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции, Владеть: навыками применения средств механизации и автоматизации при переработке продукции растениеводства и животноводства.

3.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» входит в вариативную часть обязательных дисциплин блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07.- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Классификация сельскохозяйственных сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции.

Раздел 2. Планировка производственной зоны и конструктивные элементы сооружений.

Раздел 3. Средства для непрерывного перемещения растительного сырья и продукции.

Раздел 4. Устройство и оборудование зерноскладов и зернохранилищ.

Раздел 5. Устройство и оборудование элеваторов для хранения зерна и зернопродуктов.

Раздел 6. Установки для активного вентилирования, контроля и регулирования температуры зерна.

Раздел 7. Устройство и работа зерносушилок.

Раздел 8. Сооружения и оборудование для холодильной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Раздел 9. Устройство и оборудование картофеле- и овощехранилищ.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, контактная работа – 57, в том числе лекции – 24; практических занятий – 24, самостоятельной работы 51, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов. Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ Элективная дисциплина по Физической культуре и спорту - волейбол.

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачами дисциплины являются изучение:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактика заболеваний;

		способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения; повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье; Владеть: навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья;
ОК-8.	Способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях; формировать здоровый образ жизни. Владеть: социально-культурной и профессиональной деятельности личности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – волейбол входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Методика обучения избранного вида спорта волейбол - и систем физических упражнений

Раздел 2. Общая физическая и специальная подготовка в волейболе

Раздел 3. Техническая подготовка в волейболе

Раздел 4. Тактическая подготовка в волейболе

Раздел 5. Специальная и волевая психическая подготовка

Раздел 6. Спортивная подготовка в волейболе

Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 328/9, из них:
контактная работа - 328 часов, в том числе практические занятия 328 часов.
Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ Элективная дисциплина по Физической культуре и спорту - Баскетбол.

1.Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины: является формирование физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;
- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;
- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактика заболеваний; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способ передвижения; повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье; Владеть: навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья;

ОК-8.	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях; формировать здоровый образ жизни. Владеть: социально-культурной и профессиональной деятельности личности.
-------	---	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – баскетбол входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Методика обучения избранного вида спорта - баскетбол и систем физических упражнений

Раздел 2. Общая физическая и специальная подготовка в баскетболе

Раздел 3. Техническая подготовка в баскетболе

Раздел 4. Тактическая подготовка в баскетболе

Раздел 5. Специальная и волевая психическая подготовка

Раздел 6. Спортивная подготовка в баскетболе

Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 328/9, из них:
 контактная работа - 328 часов, в том числе практические занятия 328 часов.
 Аттестация – зачет.

Б 1.В.ДВ Элективная дисциплина по Физической культуре и спорту - мини-футбол

1.Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины: является формирование физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;
- знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование

психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

- приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;

- создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-7.	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья и профилактика заболеваний; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования Уметь: преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способ передвижения; повышать работоспособность, сохранять и укреплять здоровье; Владеть: навыками физического самосовершенствования и укрепления индивидуального здоровья;
ОК-8.	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	Знать: правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности. Уметь: организовывать и проводить индивидуальный и коллективный отдых и участвовать в массовых спортивных соревнованиях; формировать здоровый образ жизни. Владеть: социально-культурной и профессиональной деятельности личности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту – мини-футбол входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1 – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Методика обучения избранному виду спорта - мини-футболу и системам физических упражнений

Раздел 1.1. Общая физическая и специальная подготовка в мини-футболе

Раздел 1. 2.Техническая подготовка в мини-футболе

Раздел 1.3. Тактическая подготовка в мини-футболе

Раздел 1.4. Специальная и волевая психическая подготовка

Раздел 1. 5.Спортивная подготовка в мини-футболе.

Раздел 1.6. Профессионально-прикладная физическая подготовка

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 328/9, из них:
контактная работа - 328 часов, в том числе практические занятия 328 часов.
Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.1.1 «Психология и педагогика»

1. Цели и задачи дисциплины

1.Целью дисциплины является повышение общей и психолого-педагогической культуры студентов, овладение ими законами и закономерностями организационно-управленческой, научно- исследовательской и образовательной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- дать представление о сущности сознания, роли сознания и самосознания в поведении, общении и деятельности людей, формировании личности;
- научить понимать природу психики, знать основные психические функции и их физиологические механизмы;
- познакомить с содержанием, закономерностями, принципами, формами, средствами и методами педагогической деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: особенности поведения, взаимоотношений работы в коллективе Уметь: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Владеть: знаниями, умениями, навыками толерантной работы в коллективе

ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основы самоорганизации и самообразования, их роль в профессиональной деятельности Уметь: правильно и грамотно использовать те или иные методики для самоорганизации и самообразования Владеть: практическими навыками самоорганизации и самообразования
------	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Психология и педагогика» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

- Раздел 1. Предмет, задачи, отрасли и методы психологии
- Раздел 2. Психические познавательные процессы
- Раздел 3. Эмоционально-волевая сфера человека
- Раздел 4. Психология личности и малых групп
- Раздел 5. Межличностные отношения и общение
- Раздел 6. Объект, предмет, задачи, функции и методы педагогики
- Раздел 7. Образование как процесс и результат педагогической деятельности
- Раздел 8. Педагогический процесс как система
- Раздел 9. Формы организации учебной деятельности
- Раздел 10. Семья и ее роль в воспитании детей
- Раздел 11. Управление образовательными системами

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе :

1. Контактная работа 43 часов в том числе:
- лекции- 17 часов, практических занятий – 17 часов.
 2. Самостоятельная работа 29 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часа.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.1.2 «Социальная психология»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины состоит в формировании у студентов комплексного социально-психологического видения явлений, происходящих в различных видах человеческих взаимоотношений.

Задачами дисциплины являются:

- раскрыть специфику и особенности социально-психологического знания, рассмотреть взаимосвязи между различными предметными областями социальной психологии;
- рассмотреть историю развития социально-психологических знаний, их связь с развитием различных гуманитарных дисциплин и самой психологической науки;
- представить различные подходы к исследованию социально-психологических феноменов, имеющиеся в зарубежной и отечественной науке;
- продемонстрировать значимость выявленных социально-психологических закономерностей для понимания современного состояния общества и решения его проблем.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды Компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: особенности поведения, взаимоотношений работы в коллективе Уметь: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Владеть: знаниями, умениями, навыками толерантной работы в коллективе
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основы самоорганизации и самообразования, их роль в профессиональной деятельности Уметь: правильно и грамотно использовать те или иные методики для самоорганизации и самообразования Владеть: практическими навыками самоорганизации и самообразования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Социальная психология» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в социальную психологию

Раздел 2. Социальная психология общения и взаимодействия

Раздел 3. Социальная психология личности

Раздел 4. Социальная психология групп

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 43 часов в том числе:

- лекции- 17 часов, практических занятий – 17 часов.

2. Самостоятельная работа 29 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.1.3 «Психология личности и профессиональное самоопределение»

1. Цели и задачи дисциплины

1.Целью дисциплины является повышение общей и психолого-педагогической культуры студентов, овладение ими законами и закономерностями организационно-управленческой, научно- исследовательской и образовательной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- дать представление о сущности сознания, роли сознания и самосознания в поведении, общении и деятельности людей, формировании личности;
- научить понимать природу психики, знать основные психические функции и их физиологические механизмы;
- познакомить с содержанием, закономерностями, принципами, формами, средствами и методами педагогической деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: особенности поведения, взаимоотношений работы в коллективе Уметь: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Владеть: знаниями, умениями, навыками толерантной работы в коллективе
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: основы самоорганизации и самообразования, их роль в профессиональной деятельности Уметь: правильно и грамотно использовать те или иные методики для самоорганизации и самообразования Владеть: практическими навыками самоорганизации и самообразования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Психология личности и профессиональное самоопределение» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет, задачи, отрасли и методы психологии

- Раздел 2. Психические познавательные процессы
 Раздел 3. Эмоционально-волевая сфера человека
 Раздел 4. Психология личности и малых групп
 Раздел 5. Межличностные отношения и общение
 Раздел 6. Объект, предмет, задачи, функции и методы педагогики
 Раздел 7. Образование как процесс и результат педагогической деятельности
 Раздел 8. Педагогический процесс как система
 Раздел 9. Формы организации учебной деятельности
 Раздел 10. Семья и ее роль в воспитании детей
 Раздел 11. Управление образовательными системами

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72|2, в том числе:

1. Контактная работа 43 часов в том числе:

- лекции - 17 часов, практических занятий – 17 часов.

2. Самостоятельная работа 29 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.1 «Русский язык и культура речи»

1.Целью дисциплины является формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков осмысленной речевой практики студентов, повышение их языковой компетенции, способствование эффективному освоению ведущих дисциплин по специальностям, помощь в деле самостоятельной выработки мировоззренческих ориентиров, ценностных установок, общекультурной самоидентификации. Получение знаний по культуре речи предполагают развитие творческих способностей человека в современной жизни, влияние на его духовно-нравственные позиции и определение пути к совершенствованию в профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- сформировать навыки грамотной письменной учебно-научной речи и речи, необходимой в будущей профессиональной деятельности;
- научить вести межличностный и социальный диалог, разрешать конфликтные ситуации, используя эффективные методики общения;
- научить выступать публично, аргументировать собственную позицию в соответствии с нормами русского литературного языка и речевого этикета;
- анализировать готовые тексты различных жанров, создавать свой текст, осуществлять правку готового текста с учётом требований оптимальной коммуникации.
- познакомить с различными этнориторическими идеалами, национальными особенностями речевого и неречевого поведения;
- совершенствовать уровень владения нормами русского литературного языка;
- уметь распознавать, предупреждать и исправлять речевые ошибки;
- некорректные высказывания;
- выявлять особенности использования языковых единиц всех уровней в текстах разной функциональной принадлежности;

Такая ориентация процесса обучения делает необходимым обращение к различным направлениям научных исследований в языкознании: психолингвистике, функциональной стилистике, стилистике текста, практической стилистике, исследованиям по риторике, ораторскому искусству и др.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),

соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: - основные типы языковых норм: орфоэпические, морфологические, лексические, стилистические - важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и устной речи Уметь: - обеспечивать необходимые коммуникативные качества речи: правильность, чистоту, точность, богатство (разнообразие), логичность, уместность, доступность, действенность Владеть: - культурой речи и коммуникативной компетентностью
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: - основные нормы современного русского литературного языка - важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и устной речи Уметь: - анализировать текст на предмет соответствия его нормам современного русского языка Владеть: - культурой речи и коммуникативной компетентностью - современными нормами русского литературного языка

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины:

Раздел I. Русский язык и культура речи: предмет и общие понятия курса

Раздел II. Разновидности форм речи и функциональные стили современного русского литературного языка

Раздел III. Культура речи и русский литературный язык

Раздел IV. Публичная речь и ораторское искусство: история предмета и общие понятия.
 Раздел V. Требования к ораторской речи. Специфика и структура публичного выступления
 Раздел VI. Социально – психологические особенности публичного выступления.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 43 ч., из них: практических занятий – 34 ч.
2. Самостоятельная работа 29 ч., из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.2 «Культурология»

1.Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков гуманистического мировоззрения, воспитание высших нравственных качеств, лежащих в основе овладения профессиональным мастерством, развитие умения адекватно воспринимать и оценивать особенности развития культуры в новых социально-экономических условиях. Основные закономерности развития культуры как неотъемлемой части духовной жизни общества, соотношение и взаимодействие типов, видов, сфер и частей культуры в едином предметном пространстве, а также выявление роли и места России в мировом культурном процессе.

Задачи дисциплины. Для достижения этой цели программа предусматривает решение определенных учебных задач, связанных с раскрытием истории становления и развития мировой культуры, определением места и роли русской культуры в мировом культурологическом процессе, современной ситуации в России и процессов, происходящих в духовной сфере общества; выявлением структуры и социальных функций культуры. Значительное место в программе уделено решению такой задачи, как определение предмета и задач культурологии как науки, ее места в системе образования в вузах России, особенность и взаимосвязь различных культурологических теорий. Специальный раздел программы посвящен выявлению типов и форм культуры, их взаимосвязи. Программой предусмотрено изучение такой сложной, актуальной проблемы как взаимодействие массовой и элитарной культур, а также интеграция культуры и социума.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач	Знать: - основные типы языковых норм: орфоэпические, морфологические, лексические, стилистические - важнейшие требования, обеспечивающие правильность и культуру письменной и

	межличностного и межкультурного взаимодействия	устной речи - предмет, цели и задачи курса Уметь: - обеспечивать необходимые коммуникативные качества речи: правильность, чистоту, точность, богатство (разнообразие), логичность, уместность, доступность, действенность Владеть: - культурой речи и коммуникативной компетентностью
ОК-6	Способностью работать в коллективе толерантно, воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	знать: - сущность, структуру, функции, закономерности и основные исторические типы культуры уметь: - помогать гармоничному сочетанию специальных (профессиональных) и гуманитарных знаний владеть навыками: - воспринимать культуру как сферу подлинной свободы личности, решения ею «вечных вопросов» бытия человека - гармоничного сосуществования в социуме

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Культурология» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

- 1 Структура и состав современного культурологического знания.
- 2 Методы культурологических исследований.
- 3 Основные понятия культурологии
- 4 Культурогенез как происхождение и развитие культуры
- 5 Основные типы культуры
- 6 Локальные культуры
- 7 Место и роль России в мировой культуре
- 8 Тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе
- 9 Культура и социум

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 43 ч., из них: практических занятий – 34 ч.
2. Самостоятельная работа 29 ч., из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.2.3 «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»

1.Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков гуманистического мировоззрения, воспитание высших нравственных качеств, лежащих в основе овладения профессиональным мастерством, развитие умения адекватно воспринимать и оценивать особенности развития культуры в новых социально-экономических условиях. Основные закономерности развития культуры как неотъемлемой части духовной жизни общества, соотношение и взаимодействие типов, видов, сфер и частей культуры в едином предметном пространстве, а также выявление роли и места России в мировом культурном процессе.

Задачи дисциплины. Для достижения этой цели программа предусматривает решение определенных учебных задач, связанных с раскрытием истории становления и развития мировой культуры, определением места и роли русской культуры в мировом культурологическом процессе, современной ситуации в России и процессов, происходящих в духовной сфере общества; выявлением структуры и социальных функций культуры. Значительное место в программе уделено решению такой задачи, как определение предмета и задач культурологии как науки, ее места в системе образования в вузах России, особенность и взаимосвязь различных культурологических теорий. Специальный раздел программы посвящен выявлению типов и форм культуры, их взаимосвязи. Программой предусмотрено изучение такой сложной, актуальной проблемы как взаимодействие массовой и элитарной культур, а также интеграция культуры и социума.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основные нормативные правовые документы; Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; Владеть: владеть основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации.
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	знать: о самоорганизации и самообразованию уметь: применять самоорганизацию и самообразование владеть навыками: применения самоорганизации и самообразования

3. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» .

4.Содержание дисциплины

- 1 Структура и состав современного культурологического знания.
- 2 Методы культурологических исследований.
- 3 Основные понятия культурологии
- 4 Культурогенез как происхождение и развитие культуры
- 5 Основные типы культуры
- 6 Локальные культуры
- 7 Место и роль России в мировой культуре
- 8 Тенденции культурной универсализации в мировом современном процессе
- 9 Культура и социум

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 43 ч., из них: практических занятий – 34 ч.
2. Самостоятельная работа 29 ч., из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.3.1 «Речевая культура делового общения»

1.Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Речевая культура делового общения» является формирование теоретических знаний и практических навыков коммуникативно-речевой компетенции, повышение общей речевой культуры и уровня культуры делового общения, обучение приемам общения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, совершенствование владения нормами устного и письменного литературного языка будущего бакалавра сельскохозяйственной сферы деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- развитие речевой компетенции, повышение языковой культуры;
- овладение знаниями об особенностях устного и письменного делового общения, разновидностях деловой коммуникации, правилах оформления деловых документов;
- формирование способности эффективного речевого поведения в ситуациях делового общения, расширение знаний в области речевого этикета в деловом общении и межкультурной деловой коммуникации, необходимые для формирования коммуникативной компетенции будущего бакалавра;
- ознакомление с основами риторики, развитие навыков публичного выступления и ведения профессионально ориентированной дискуссии, анализа и оценки степени успешности риторической деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной форме	Знать: - основы современного русского языка и культуры речи; особенности устной и письменной речи; нормы современного русского литературного языка;

	на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	- особенности использования элементов различных языковых уровней в научной и официально-деловой речи; - правила составления и оформления вторичных жанров учебно- научной литературы (плана, конспекта, реферата, дипломной работы и др.), некоторых видов документов (заявление, объяснительная записка, резюме и др.) - формы межличностного взаимодействия и особенности межкультурной деловой коммуникации, национальные особенности делового общения. Уметь: - использовать СРЛЯ в межличностном общении и в условиях профессиональной коммуникации; - создавать и редактировать тексты профессионального и официально-делового назначения в соответствии с нормами современного русского языка и стандартами оформления деловой документации; - устанавливать речевой контакт, обмениваться информацией в учебно- научной и деловой сфере общения. Владеть: - навыками делового культурного общения; - навыками логически корректного построения устной и письменной речи в ситуациях общения в сфере профессиональной деятельности; - жанрами устного делового общения (беседа, телефонный разговор, деловое совещание, переговоры, презентации).
ОК-6	Способностью работать в коллективе толерантно, воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	Знать: - принципы создания устного публичного выступления информативного и воздействующего характера - особенности официально-делового стиля общения и его разновидностей; особенности служебно-делового общения; особенности национальных стилей ведения переговоров; - логические основы убедительной речи и полемические приемы Уметь: - логически верно, аргументировано, ясно и точно строить деловую, научную и публицистическую речь - анализировать процессы делового общения в организации; - пользоваться словарями и справочниками Владеть: - жанрами устного делового общения (беседа, телефонный разговор, деловое совещание,

		переговоры, презентации) - навыками публичной профессионально-ориентированной дискуссии - жанрами русского речевого этикета в повседневном и деловом общении
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Речевая культура делового общения» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Культура речи и деловое общение как предмет изучения

Раздел 2. Норма как центральное понятие культуры речи и основа правильности. Нормы делового общения.

Раздел 3. Функциональные стили русского литературного языка

Раздел 4. Современная коммуникация и правила речевого общения

Раздел 5. Культура деловой письменной речи

Раздел 6. Ораторское искусство и культура публичной речи

Раздел 7. Речевой этикет в деловом общении

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

1. Контактная работа 45, в том числе:

лекции – 18 часов, практических занятий – 18 часов

2. Самостоятельная работа 27 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.3.2 «Этика и культура поведения»

1. Цели и задачи

Цель дисциплины курса является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об «Этике и культуре поведения» как специфической области знания, специального предмета, части их профессиональной подготовки, способствующей их кооперации с коллегами, работе в коллективе. Дать понимание ценности знаний правил служебной, управленческой, профессиональной этики, деловых отношений, необходимости освоения повседневных норм поведения. Развить у студентов самостоятельность мышления и поведения при решении проблем в обыденных жизненных проблемах и деловых отношениях, раскрыть смысл деловой обязательности, справедливости, вежливости, свободы и ответственности в сохранении и развитии нравственной культуры, моральных и правовых норм общения. Сформировать практические навыки и подходы к различным сложным, критическим или конфликтным ситуациям.

Задача курса – студент должен знать основную проблематику «Этики и культуры поведения» и осознанно ориентироваться в истории человеческой мысли, среди множества имён и этико-нормативных учений усвоить те, которые закрепились в культуре, приобрели знаковый характер и доказали свою жизненность, став основой различных моделей нравственного поведения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю),

соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	знать: - особенности официально-делового стиля общения и его разновидностей; - особенности - устной и письменной речи в сфере делового общения уметь: - анализировать, обобщать, критически воспринимать текстовую информацию в учебно-профессиональной, научной и официально-деловой сфере общения - создавать и редактировать тексты профессионального и официально-делового назначения в соответствии с нормами современного русского языка и стандартами оформления деловой документации владеть: - навыками делового культурного общения - навыками логически корректного построения устной и письменной речи в ситуациях общения в сфере профессиональной деятельности
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: - основные этические понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления - историю и теорию этики, основные этические идеи и основные категории уметь: - применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности - анализировать процессы и явления, происходящие в обществе с точки зрения морали и нравственности владеть: - навыками практической актуализации знаний об этике как науке, морали, ее основополагающих понятиях, нормах и принципах

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Этика и культура поведения» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

- 1 Этика как философская наука о нравственности.
- 2 Основные этапы и направления развития этики.
- 3 Этика и нравственная культура личности.
- 4 Основные понятия морали.
- 5 Этика межличностных отношений.
- 6 Этика и этикет.
- 7 Основы повседневного этикета.
- 8 Культура деловых отношений.
- 9 Специфика национальных образцов нравственности.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

2. Контактная работа 45, в том числе:

лекции – 18 часов, практических занятий – 18 часов

2. Самостоятельная работа 27 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ. 3.3 «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»

1.Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - закрепить и расширить знания студентов по основам информатики, полученные в других учебных заведениях, сформировать научные представления, практические навыки и умения в области использования компьютеров, как основного инструмента по переработке информации.

Задачи изучения дисциплины

- получение знаний по устройству и принципу работы компьютера, его техническому оснащению;
- приобретение навыков использования существующих программных продуктов;
- изучение методов обработки и передачи информации;
- применение адаптивности к непрерывному изучению и совершенствованию как основных видов представления информации, так и средств ее обработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-5	Способностью к коммуникации в	Знать: - основы современного русского языка и

	устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.	культуры речи; особенности устной и письменной речи; нормы современного русского литературного языка; - особенности использования элементов различных языковых уровней в научной и официально-деловой речи; - правила составления и оформления вторичных жанров учебно- научной литературы (плана, конспекта, реферата, дипломной работы и др.), некоторых видов документов (заявление, объяснительная записка, резюме и др.) - формы межличностного взаимодействия и особенности межкультурной деловой коммуникации, национальные особенности делового общения. Уметь: - использовать СРЛЯ в межличностном общении и в условиях профессиональной коммуникации; - создавать и редактировать тексты профессионального и официально-делового назначения в соответствии с нормами современного русского языка и стандартами оформления деловой документации; - устанавливать речевой контакт, обмениваться информацией в учебно-научной и деловой сфере общения. Владеть: - навыками делового культурного общения; - навыками логически корректного построения устной и письменной речи в ситуациях общения в сфере профессиональной деятельности; - жанрами устного делового общения (беседа, телефонный разговор, деловое совещание, переговоры, презентации).
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию .	знать: о самоорганизации и самообразованию уметь: применять самоорганизацию и самообразование владеть навыками: применения самоорганизации и самообразования

3.Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)»,

включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

1. Введение в информатику
2. ЭВМ как средство обработки информации
3. Структура программного обеспечения ПК
4. Основы работы с операционной системой Windows
5. Текстовый процессор Microsoft Word
6. Обработка данных средствами Microsoft Excel.
7. Системы управления базами данных Microsoft Access
8. Информационная система Outlook. Программа подготовки презентаций PowerPoint.
9. Основы алгоритмизации
10. Технология проектирования программ
11. Программирование различных алгоритмических структур
12. Общие сведения о компьютерных сетях,
13. Интернет как технология и информационный ресурс
14. Методы защиты информации

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц- 72/2, в том числе:

3. Контактная работа 45, в том числе:
лекции – 18 часов, практических занятий – 18 часов
2. Самостоятельная работа 27 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.
Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.4.1 Введение в направленность

1.Целью дисциплины является - краткая характеристика учебных дисциплин, изучаемых студентами в течение 4 лет при обучении в университете, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению, переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- основных правил и принципов организации приемки и хранения растениеводческой продукции;
- основных правил и принципов организации приемки и хранения животноводческой продукции;
- основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки растениеводческой продукции;
- основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки животноводческой продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

	достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки владеть: навыками оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления владеть: навыками анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции владеть: навыками применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в направленность» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Цели и задачи курса. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции, пути его

повышения. Виды потерь сельскохозяйственной продукции и борьба с ними. Факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственных продуктов. Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.

Раздел 2. Хранение зерна и семян.

Характеристика зерна и семян как объектов хранения. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (дыхание, самосогревание, прорастание, послеуборочное дозревание). Режимы хранения зерновых масс (в сухом состоянии, в охлажденном состоянии, без доступа воздуха). Способы хранения зерна и семян. Размещение зерна на хранение и наблюдение за ним. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.

Раздел 3. Хранение картофеля, овощей и плодов.

Характеристика картофеля, овощей и плодов как объектов хранения. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов. Способы хранения картофеля, овощей и плодов, типы хранилищ. Особенности хранения отдельных видов продукции.

Раздел 4. Переработка зерна и маслосемян.

Производство муки. Хлебопечение. Производство круп. Производство растительного масла.

Раздел 5. Переработка овощей и плодов.

Классификация способов переработки. Подготовка овощей и плодов к переработке. Консервирование в герметически укупоренной таре. Консервирование сахаром. Замораживание. Сушка. Микробиологическое консервирование. Химическое консервирование.

Раздел 6. Технология производства яиц и мяса птицы.

Убой и первичная переработка птицы. Переработка яиц. Производство продуктов из яиц и переработка. Переработка перо-пухового сырья. Получение и использование отходов птицеводства.

Раздел 7. Основы технологии производства молочных продуктов.

Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов. Изменчивость основных показателей молока под влиянием различных факторов. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Основы технологии производства молока и молочных продуктов. Технология производства молока и кисломолочных продуктов. Маслоделие и сыроделие. Вторичное молочное сырье и его переработка. Расчеты в молочном хозяйстве.

Раздел 8. Технология переработки продуктов убоя.

Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя. Изменения в мясе после убоя. Технология консервирования и хранения мяса. Переработка мяса. Мясные полуфабрикаты.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, контактная работа – 63 часов, в том числе лекции 18 часов, практических занятий – 36, самостоятельная работа – 45 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.4.2 История направленности

1.Целью дисциплины является - краткая характеристика учебных дисциплин, изучаемых студентами в течение 4 лет при обучении в университете, ознакомление с историей возникновения дисциплины по производству, хранению, переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- история и развитие дисциплины, ее методология, рассмотрение основных правил и принципов организации приемки и хранения растениеводческой продукции;
- история возникновения основных принципов и правил организации приемки и хранения животноводческой продукции;
- история возникновения основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки растениеводческой продукции;
- основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки животноводческой продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки владеть: навыками оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления владеть: навыками анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области	знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции уметь: применять современные методы

	производства и переработки сельскохозяйственной продукции	научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции владеть: навыками применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «История направленности» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. История дисциплины: хронология развития понятия о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, становление научных основ хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Цели и задачи курса. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции, пути его повышения. Виды потерь сельскохозяйственной продукции и борьба с ними. Факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственных продуктов. Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.

Раздел 2. История дисциплины и развитие технологии в хранении зерна и семян.

Характеристика зерна и семян как объектов хранения. Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (дыхание, самосогревание, прорастание, послеуборочное дозревание). Режимы хранения зерновых масс (в сухом состоянии, в охлажденном состоянии, без доступа воздуха). Способы хранения зерна и семян. Размещение зерна на хранение и наблюдение за ним. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.

Раздел 3. История дисциплины и развитие технологии в хранении картофеля, овощей и плодов.

Характеристика картофеля, овощей и плодов как объектов хранения. Режимы хранения картофеля, овощей и плодов. Способы хранения картофеля, овощей и плодов, типы хранилищ. Особенности хранения отдельных видов продукции.

Раздел 4. История дисциплины и развитие технологии в переработке зерна и маслосемян.

Производство муки. Хлебопечение. Производство круп. Производство растительного масла.

Раздел 5. История дисциплины и развитие технологии в переработке овощей и плодов.

Классификация способов переработки. Подготовка овощей и плодов к переработке. Консервирование в герметически укупоренной таре. Консервирование сахаром. Замораживание. Сушка. Микробиологическое консервирование. Химическое консервирование.

Раздел 6. История дисциплины и развитие технологии в технологии производства яиц и мяса птицы.

Убой и первичная переработка птицы. Переработка яиц. Производство продуктов из яиц и переработка. Переработка перо-пухового сырья. Получение и использование отходов птицеводства.

Раздел 7. Основы технологии производства молочных продуктов.

Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов. Изменчивость основных показателей молока под влиянием различных факторов.

Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Основы технологии производства молока и молочных продуктов. Технология производства молока и кисломолочных продуктов. Маслоделие и сыроделие. Вторичное молочное сырье и его переработка. Расчеты в молочном хозяйстве.

Раздел 8. Технология переработки продуктов убоя.

Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя. Изменения в мясе после убоя. Технология консервирования и хранения мяса. Переработка мяса. Мясные полуфабрикаты.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, контактная работа – 63 часов, в том числе лекции 18 часов, практических занятий – 36, самостоятельная работа – 45 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.5.1 Сельскохозяйственная биотехнология

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по сельскохозяйственной биотехнологии.

Задачами дисциплины являются изучение:

- дать обобщенные результаты фундаментальных и прикладных исследований в области молекулярной биологии и молекулярной генетики, генетической инженерии и трансгеноза растений, животных и микроорганизмов, клеточных, тканевых и органогенных технологий, генетических основ симбиотической азотфиксации; клонального микроразмножения и клеточной селекции растений; трансплантации эмбрионов и клонирования животных;
- рассмотреть возможности и реальные масштабы применения биотехнологии и биоинженерии в селекции и растениеводстве, животноводстве, ветеринарной медицине, биоконверсии органических отходов, биоэнергетике, перерабатывающей промышленности;
- уделить внимание научным и правовым основам обеспечения безопасности в биотехнологии, биоинженерии и использовании генетически модифицированных организмов (ГМО).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-7	способностью характеризовать сорта растений и породы животных на	Знать: основные дискуссионные вопросы современной теории биотехнологии в сельском хозяйстве, биотехнологические способы производства с/х продукции.

	генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	Уметь: использовать изолированные клетки в селекции растений, использовать культуры изолированных тканей для размножения и оздоровления посадочного материала. Владеть: методикой выделения плазмидной ДНК из бактериальных клеток, получением и культивированием каллусной ткани.
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: биотехнологические способы производства с/х продукции, основные биотехнологические операции с/х продукции. Уметь: создавать новые растения путем слияния изолированных протопластов и получения неполовых (соматических) гибридов осуществлять регулировки оборудования, используемых при биотехнологических производствах сельскохозяйственной продукции. Владеть: биотехнологическими операциями производства с/х продукции, навыками получением и культивированием каллусной ткани.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Сельскохозяйственная биотехнология» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Основы современной биотехнологии.

Раздел 2. Генетическая инженерия.

Раздел 3. Клеточная инженерия.

Раздел 4. Биологическая инженерия.

Раздел 5. Биотехнология и растениеводство.

Раздел 6. Биотехнология в животноводстве и ветеринарной медицине.

Раздел 7. Биотехнология в перерабатывающих отраслях.

Раздел 8. Применение достижений биотехнологии и биоинженерии в агропромышленном производстве.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 63 часа, в том числе:

лекций –18, практических занятий – 36 часов.

2. Самостоятельная работа 45 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.5.2Биоинженерия в сельскохозяйственном производстве

1.Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является -формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по биоинженерии в сельскохозяйственном производстве.

Задачами дисциплины являются изучение:

- дать обобщенные результаты фундаментальных и прикладных исследований в области аэробно-анаэробной биоинженерии органических отходов;
- рассмотреть процесс биоинженерии смеси органических отходов животноводства и трудногидролизуемого сырья растительного происхождения;
- уделить внимание проблеме получения ценных продуктов на основе микробной трансформации целлюлозных отходов сельского хозяйства и промышленности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-7	способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике	Знать: основные дискуссионные вопросы современной теории биотехнологии в сельском хозяйстве, биотехнологические способы производства с/х продукции. Уметь: использовать изолированные клетки в селекции растений, использовать культуры изолированных тканей для размножения и оздоровления посадочного материала. Владеть: методикой выделения плазмидной ДНК из бактериальных клеток, получением и культивированием каллусной ткани.
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: биотехнологические способы производства с/х продукции, основные биотехнологические операции с/х продукции. Уметь: создавать новые растения путем слияния изолированных протопластов и получения неполовых (соматических) гибридов осуществлять регулировки оборудования, используемых при биотехнологических производствах сельскохозяйственной продукции. Владеть: биотехнологическими операциями производства с/х продукции, навыками получением и культивированием каллусной ткани.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биоинженерия в сельскохозяйственном производстве» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1.Биохимические процессы в биотехнологии

Раздел 2. Биоинженерия в производстве органических удобрений.

Раздел 3.Получение биогаза

Раздел 4.Твердофазная ферментация.

Раздел 5.Биоинженерия при производстве антибиотиков.

Раздел 6.Биоинженерия при производстве ферментов.

Раздел 7.Биоинженерия при производстве органических кислот.

Раздел 8.Биобезопасность в биотехнологии.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 63 часов в том числе:

лекций –18, практических занятий – 36 часов.

2. Самостоятельная работа 45 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации –5 часов.

Аттестация – зачет.

Б.1.В.ДВ.6.1 Кормопроизводство

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков анализа особенностей биологии развития и формирования урожаев кормовых культур на полевых землях и трав на естественных сенокосах и пастбищах. На основании этого ученые разрабатывают технологии возделывания кормовых культур, приемы улучшения природных кормовых угодий и их использования для увеличения производства кормов высокого качества.

Задачами дисциплины является изучение:

— формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, изучение интенсификации производства кормов. На пашне производят 70 % кормов, на природных сенокосах и пастбищах — 30 %. Продуктивность природных кормовых угодий крайне низка. Применение поверхностного улучшения (подсев трав, внесение удобрений и др.) дает возможность повысить сбор кормов в 2—3 раза. Коренное улучшение (уничтожение дернины и посев трав) I увеличивает продуктивность этих угодий в 4—6 раз, создание культурных орошаемых пастбищ в засушливых условиях юго-востока — в 8—10 раз.

Современное состояние полевого и лугового кормопроизводства не отвечает возрастающим потребностям животноводства в полноценных кормах. Для интенсификации полевого кормопроизводства необходимо постоянно совершенствовать структуру посевных площадей, осваивать интенсивные технологии с программированием урожаев, получать 3—4 урожая кормовых культур в год на орошаемых землях. Особенно важно наращивать производство кормового белка, увеличивая площади посевов зерновых бобовых, многолетних бобовых трав и других высокобелковых культур. Следует шире практиковать заготовку сенажа из смеси злаковых и бобовых культур, убираемых в фазе молочно-восковой спелости.

Необходимо также применять прогрессивные технологии заготовки, консервирования и хранения кормов. Из-за несовершенства технологии заготовки и хранения кормов потери питательных веществ в сене достигают 40—50 %, в силосе — 30—35 %. Нужно повсеместно применять досушивание сена активным вентилированием, заготовку прессованного сена, сенажа, травяной муки и травяной резки, а также увеличивать производство комбикормов.

Создание прочной кормовой базы в каждом хозяйстве во многом зависит от агрономов, которым необходимо знать все приемы повышения продуктивности кормовых культур на полевых землях и травостоев на природных кормовых угодьях.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции владеть: навыками использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции владеть: навыками применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Кормопроизводство» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Разделы дисциплины

Раздел 1. Сенокосы и пастбища

Раздел 2. Использование пастбищ и полевых кормовых культур

Раздел 3. Производство кормов

Раздел 4. Семеноводство кормовых растений.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 63 часов в том числе:
лекции- 18 часов, практических занятий – 36 часов.
2. Самостоятельная работа 45 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.
- Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.6.2 Приготовление кормов из нетрадиционного сырья

1.Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Приготовление комбикормов, БВМК, премиксов и ЗЦМ» является освоение студентами теоретических и практических знаний по составлению сбалансированных рационов по питательным веществам, на основе существующих норм потребности животных различных половозрастных групп в обменной энергии, органических веществах, аминокислотах, макро- и микроэлементах, витаминах и других биологически активных веществах.

Задачами дисциплины является изучение:

— формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, по определению питательности кормовых средств, используемых для кормления животных; освоить методы подготовки кормов к скармливанию, правила и нормы скармливания. От студента требуется умение оценки доброкачественности кормов, знание технологий заготовки и их хранения, величину кормовой дачи животным разных видов, возраста и продуктивности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	знать: современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции уметь: использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции владеть: навыками использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства	знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

	и переработки сельскохозяйственной продукции	владеть: навыками применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Приготовление кормов из нетрадиционного сырья» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Разделы дисциплины

Раздел I. Основные виды продукции комбикормовых предприятий

Тема 1. Роль комбикормов в интенсификации животноводства.

Тема 2. Производство и использование комбикормов и кормовых добавок.

Раздел II. Состав и питательная ценность кормов

Тема 1. Оценка питательности кормов.

Тема 2. Виды питательных веществ.

Тема 3. Признаки неполноценности кормления животных.

Тема 4. Оценка влияния биологически активных веществ на продуктивность животных.

Раздел III. Виды основного сырья для производства комбикормов, кормосмесей и их характеристика

Тема 1. Зерновое сырье и способы его обработки.

Тема 2. Сырье перерабатывающих отраслей.

Тема 3. Кормовые продукты микробиологической промышленности.

Тема 4. Корма животного происхождения.

Тема 5. Перспективы использования других источников сырья для комбикормов.

Раздел IV. Состав и рецептура комбикормов, премиксов, БВД, БВМД, ЗЦМ и регенерированного молока, контроль качества готовой продукции

Тема 1. Состав и рецептура комбикормов и премиксов.

Тема 2. Кормовые добавки и их характеристика.

Тема 3. Заменители цельного молока.

Тема 4. Схемы контроля качества.

Тема 5. Средства контроля качества на комбикормовых предприятиях.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 63 часа, в том числе:

лекции - 18 часов, практических занятий – 36 часов.

2. Самостоятельная работа 45 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет

Б1.В.ДВ.7. Технология бродильного производства

1.Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков и изучение основ общей технологии бродильных производств, общих принципах и закономерностях роста и развития микроорганизмов, применяемых при производстве продуктов брожения.

Задачами дисциплины являются изучение:

- технологических процессов и схем по производству и переработке продукции бродильных производств, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- потерь продукции на всех стадиях производства, снижающих выход готового продукта, в особенности в спиртовом производстве;
- условий и основ приемки и переработки на пивоваренных, солодовенных и других предприятиях;
- организации контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-15	современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ДПК-6	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного	Знать: Технологические схемы производства различных бродильных производств. Уметь: разрабатывать и обосновывать технологические процессы бродильных производств. Владеть: Эксплуатацией основных видов

	сырья.	оборудования в соответствии с требованиями безопасности; методикой расчетов потребности в конкретных видах бродильного оборудования (; выбором оптимальной технологии производств, основанных на процессе брожения.
--	--------	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология бродильного производства» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технологии бродильных производств

Тема 1. Теоретические основы технологии бродильных производств.

Тема 2. Спиртовое брожение. Технология спирта.

Тема 3. Технология водки.

Тема 5. Технология солода.

Раздел 2. Производства, основанные на применении дрожжей

Тема 6. Технология пива.

Тема 7. Технология виноградных вин

Тема 8. Технология шампанских вин.

Тема 9. Технология плодово-ягодных вин.

Тема 10. Технология хлебного кваса.

Раздел 3. Производства, основанные на использовании технологического оборудования бродильных производств

Тема 11. Технология коньяка.

Тема 12. Технология газированных безалкогольных напитков.

Тема 13. Технология минеральных вод.

Тема 14. Технология пищевых кислот.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа 81 часов в том числе: лекции - 36 часов, лабораторных занятий 36 часов.

2. Самостоятельная работа 27 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.7.2 Основы зерносушения

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков и основ технологии сушки зерновой и плодовоовощной продукции, общих принципах и способах сохранности при хранении.

Задачами дисциплины являются изучение:

- основ процессов сушки зерновых культур, приобретение практических навыков по вопросам подготовки сырья к переработке, химического состава, пищевой и витаминной ценности растительного сырья;
- технологических процессов и схем по производству и переработке продукции, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;

- и устранение потерь продукции на всех стадиях производства, снижающих выход готового продукта;
- условий и основ приемки и переработки на перерабатывающих предприятиях.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-15	современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ДПК-6	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.	Знать: Технологические схемы производства различных сушильных производств. Уметь: разрабатывать и обосновывать технологические процессы сушильных производств. Владеть: Эксплуатацией основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности; методикой расчетов потребности в конкретных видах сушильного оборудования; выбором оптимальной технологии производств, основанных на процессе обезвоживания.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы зерносушения» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы технологии сушки

Тема 1. Сырье, используемое для сушки.

Тема 2. Способы сушки зернового сырья.

Тема 3. Методы сушки зернового сырья.

Тема 4. Солнечно-воздушная сушка.

Тема 5. Искусственная сушка.

Тема 6. Виды и устройство сушилок.

Раздел 2. Основы технологии сушки отдельных видов сырья

Тема 7. Процессы, происходящие при сушке отдельных видов сырья

Тема 8. Послеуборочная подготовка зерна.

Тема 9. Общая характеристика физиологических процессов, происходящих в зерновых массах.

Тема 10. Жизнедеятельность зерна при хранении.

Раздел 3. Основы технологии сушки семенного зерна

Тема 11. Процессы, происходящие при сушке семенного зерна.

Тема 12. Теоретические основы хранения зерна семенного, продовольственного и фуражного назначения

Тема 13. Физические свойства зерновой массы.

Тема 14. Характеристика режимов и способов хранения зерна, применяемых на практике

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 81 часов в том числе: лекции - 36 часов, лабораторных занятий 36 часов.

2. Самостоятельная работа 27 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.8.1 «Технология переработки птицы»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины- формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по технологии переработки мяса птицы

Задачами дисциплины являются изучение:

- рассмотреть технологические схемы по производству мяса птицы и продуктов его переработки, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий представленных в комплексе и внедрение их в производство;
- дать представление общим положениям производства мяса птицы;
- выяснить условия и основы приемки и переработки мяса птицы на заводах;
- технологического оборудования поточно-механизированных и автоматизированных линий для переработки мяса птицы;
- основных методов оценки качества и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы;
- новых видов консервов с добавками растительных жиров и других немолочных компонентов

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки	Знать: о сущности основных процессов переработки и хранения продукции мяса птицы Уметь: сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции

	продукции растениеводства и животноводства	Владеть: процессами сортировки, хранения и транспортировки мяса птиц.
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: содержание основной отечественной и зарубежной литературы по теоретическим вопросам связанным с производством мяса птиц. Уметь: внедрять индустриальные и безотходные технологии производства, устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки мяса птицы; Владеть: по ведению и регулированию технологического производства животноводческой продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки мяса птицы» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение. История становление, развития и современное состояние мясной промышленности в России и за рубежом.

Раздел 2. Технология производства мяса птицы.

Раздел 3. Продукты переработки птиц.

Раздел 4. Технология производства колбасных изделий из мяса птиц.

Раздел 5. Характеристика мяса птицы.

Раздел 6. Птица сельскохозяйственная для уоя, мясо птицы.

Раздел 7. Технология производства мясо пернатой дичи.

Раздел 8. Технология производства мяса водоплавающей птицы.

Раздел 9. Упаковка, маркировка и хранение консервов.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 72, в том числе:

1. Контактная работа 51 часов в том числе:

лекции- 14 часов, практических занятий 28 часов.

2. Самостоятельная работа 21 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.8.2« Мясные и молочные консервы»

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины- формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по технологии переработки молока и мяса

Задачами дисциплины являются изучение:

- химического состава и свойства молока и мяса

- технологии переработки молока и мяса
- технологического оборудования поточно-механизированных и автоматизированных линий для переработки молока и мяса;
- основных методов оценки качества и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и мяса;
- новых видов консервов с добавками растительных жиров и других немолочных компонентов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-3	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: о сущности основных процессов переработки и хранения продукции мяса птицы Уметь: сокращать и устранять потери на всех стадиях производства и увеличивать выход готовой продукции Владеть: процессами сортировки, хранение и транспортировка мяса птиц.
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: содержание основной отечественной и зарубежной литературы по теоретическим вопросам связанным с производством мяса птиц. Уметь: внедрять индустриальные и безотходные технологии производства, устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки мяса птицы; Владеть: по ведению и регулированию технологического производства животноводческой продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Мясные и молочные консервы» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение. История становление, развития и современное состояние мясной и молочной промышленности в России и за рубежом.

Раздел 2. Технология производства мясных и молочных консервов.

Раздел 3. Оценка качества молока и мяса сдаваемой на переработку.

Раздел 4. Технология производства тушеной и сушеной говядины.

Раздел 5. Консервы для детского питания.

Раздел 6. Технология производства сгущенного молока.

Раздел 7. Основные дефекты мясомолочных консервов и причины их возникновения

Раздел 8. Требования к качеству консервов.

Раздел 9. Упаковка, маркировка и хранение консервов.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе:

1. Контактная работа 51 час, в том числе:

лекции - 14 часов, практических занятий - 28 часов.

2. Самостоятельная работа 21 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации - 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.9.1 Элеваторно-складское хозяйство

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по современным типам зернохранилищ, основам их расчета и эксплуатации, устройствам и работы технологического и транспортного оборудования.

Задачами дисциплины являются изучение:

- структуры элеваторной промышленности, ее звенья.
- классификацию и типы элеваторов, складов для зерна.
- оборудования зернохранилищ типа элеваторов и складов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и	Знать: основные положения по расчету и подбору оборудования, зернохранилищ типа элеваторов складов, схемы технологических процессов приема, обработки и хранения зерна. Уметь: организовывать технологический поток обработки зерна. Владеть: навыками обеззараживания зерна, обезвоживания влажных материалов и способов сушки зерна, методикой подбора оборудования с учетом его назначения и производительности.

	моделирования, теоретического и экспериментального исследования	
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: принципы организации и особенности функционирования технологических потоков элеваторной промышленности. Уметь: анализировать принципы организации и особенности подготовки семян к хранению в зернохранилищах различных типов оценивать причины самосогревания слеживания зерновых масс. Владеть навыками методами использования зерновых складов, навыками строительства зернохранилищ.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Элеваторно-складское хозяйство» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы элеваторной промышленности.

Раздел 2. Участок для строительства зернохранилищ.

Раздел 3. Принципиальные схемы технологий элеваторной промышленности.

Раздел 4. Основные сооружения элеватора.

Раздел 5. Принципы организации и особенности функционирования технологических потоков элеваторной промышленности.

Раздел 6. Зерновые склады.

Раздел 7. Значение процессов очистки и сортирования зерна.

Раздел 8. Сушка зерна.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 57 часов в том числе:

лекций - 24 часа, практических занятий – 24 часа.

2. Самостоятельная работа 51 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ. 9.2 Технология макаронных изделий

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является – формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основным операциям производства макаронных изделий.

Задачами дисциплины являются:

- изучить основное сырье макаронного производства;
- рассмотреть технологическую схему производства макаронных изделий;
- изучить последовательность и назначение отдельных технологических операций;
- иметь представление об особенностях производства макаронных изделий;
- ознакомить с нетрадиционными видами сырья для макаронного производства;

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия Уметь: обосновать требования к ведению технологического процесса над качеством продукции Владеть: навыками оценки качества макаронных изделий, оборудования с учетом его назначения и производительности
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: методы анализа свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия Уметь совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции Владеть: навыками теххимического контроля производства макаронных изделий

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология макаронных изделий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1 Введение. Классификация макаронных изделий.

Раздел 2. Приготовление и прессование макаронного теста.

Раздел 3. Влияние качества муки, параметров замеса, прессования на свойства теста и качество изделий.

Раздел 4. Высокотемпературные режимы замеса и формования теста.

Раздел 5. Разделка сырых изделий. Требования к качеству полуфабрикатов макаронного производства.

Раздел 6. Сушка, стабилизация и охлаждение макаронных изделий.

Раздел 7. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

Раздел 8. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа - 57 часов в том числе:

лекций - 24 часа, практических занятий – 24 часа.

2. Самостоятельная работа 51 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.10.1 Технология хлебопекарного производства

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основных операций производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Задачами дисциплины являются:

- изучить основные продукты хлебопекарного производства;
- рассмотреть технологическую схему приготовления хлеба;
- изучить последовательность и назначение отдельных технологических операций;
- иметь представление об особенностях приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- ознакомить со способами приготовления пшеничного теста;
- ознакомить студентов со способами приготовления ржаного теста.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Владеть: навыками оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять

		способ её хранения и переработки
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: нормы, методы определения и контроль выхода хлеба, вопросы качества хлеба, основные положения по расчету и подбору оборудования Уметь: анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства хлеба, оценивать качество хлебопекарной продукции. Владеть: навыками подбора основного и дополнительного сырья для производства хлеба, подбора оборудования с учетом его назначения и производительности.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хлебопекарного производства» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Технологическая схема приготовления хлеба.

Раздел 2. Приготовление теста.

Раздел 3. Способы приготовления пшеничного теста.

Раздел 4. Способы приготовления ржаного теста.

Раздел 5. Разделка теста.

Раздел 6. Выпечка хлеба.

Раздел 7. Качество хлеба.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 51 час в том числе:

лекций - 14 час, практических занятий – 28 час.

2. Самостоятельная работа 57 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.10.2 Технология производства муки и круп

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков об основных операциях размола зерна в муку.

Задачами дисциплины являются:

-рассмотреть основные продукты мукомольного производства, дать характеристику крупяного сырья и ассортимента крупы, перечислить основные технологические процессы подготовки зерна к помолу, классификация помолов пшеницы, ржи и тритикале;

-дать представление о простых повторительных помолах, сложных повторительных помолах с сокращенным и развитым обогащением крупок, выявить основные особенности помола пшеницы в муку для макаронных изделий;

-иметь представление об особенностях производства крупы, переработке кукурузы, гречихи, риса, овса, ячменя и пшеницы в крупу.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Знать: анализировать основные технологические свойства пшеницы по результатам пробного помола на пневматической мельничной установке Уметь: анализировать принципы организации и особенности ведения технологических процессов производства Владеть: навыками подбора основного и дополнительного сырья для производства муки и круп
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: основные способы производства муки и круп основные положения по расчету и подбору оборудования Уметь: оценивать качество готовой продукции Владеть: навыками теххимического контроля производства муки и круп.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства муки и круп» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Продукты мукомольного производства.

Раздел 2. Технологические процессы подготовки зерна к помолу.

Раздел 3. Помолы ржи и тритикале.

Раздел 5. Сложные повторительные помолы.

Раздел 5. Характеристика процессов технологии муки.

Раздел 6. Технология производства крупы.

Раздел 7: Переработка овса, ячменя пшеницы в крупу.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 51 час в том числе:

лекций - 14 часов, практических занятий – 28 час.

2. Самостоятельная работа 57 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.11.1 Технология производства растительных масел

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по производству растительных масел.

Задачами дисциплины являются изучение:

- результатов фундаментальных и прикладных исследований в области современных технологий переработки маслосемян.
- структуры масложировой промышленности, широкий ассортимент растительных масел.
- степени механизации и автоматизации производственных процессов, прогрессивных технологий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Владеть: навыками оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту	Знать: содержание основной отечественной и зарубежной литературы по теоретическим вопросам, связанным с производством растительных масел, основные технологические операции производства растительных масел . Уметь: устанавливать режимы переработки масличных семян, определять технологические свойств семян масличных культур. Владеть: навыками технологии производства и очистки растительных масел.

	управления	
--	------------	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства растительных масел» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Характеристика растительных масел.

Раздел 2. Характеристика основных масличных культур

Раздел 3. Подготовительные операции при переработке масличных семян.

Раздел 4. Технологическая характеристика основных способов получения растительных масел

Раздел 5. Методы очистки растительных масел.

Раздел 6. Физические свойства растительных масел.

Раздел 7. Процессы протекающие при хранении масел

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 57 часов, в том числе:

лекций - 24 часа, практических занятий – 24 часа.

2. Самостоятельная работа 51 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.11.2 Технология спиртового и ликероводочного производства

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в общей технологии спиртового и ликероводочного производства.

Задачи дисциплины являются:

- рассмотреть технологические схемы спиртового и ликероводочного производства, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- дать представление общим положениям использования зерна, картофеля, плодов и овощей в спиртовом и ликероводочном производствах;
- выяснить условия и основы приемки и переработки на спиртовых, ликероводочных и других предприятиях.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня)	Результаты обучения
------------------	--	---------------------

	освоения компетенции)	
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки Владеть: навыками оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: содержание основной отечественной и зарубежной литературы по теоретическим вопросам, связанным с производством ликероводочной продукции, основные технологические операции производства ликероводочной продукции. Уметь: устанавливать режимы производства спирта, определять технологические свойства зерна различных культур. Владеть: навыками в подготовке зерна к переработке, в технологии очистки спирта.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология спиртового и ликероводочного производства» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Сырье спиртового и ликероводочного производства.

Раздел 2. Водно-тепловая обработка в спиртовом производстве.

Раздел 3. Процесс осахаривания в спиртовом производстве.

Раздел 4. Выход спирта, его учет и хранение.

Раздел 5. Технология водки.

Раздел 6. Технология крепких алкогольных напитков.

Раздел 7. Приготовление ликероводочных изделий.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 57 часов в том числе:

лекций - 24 часа, практических занятий – 24 часа.

2. Самостоятельная работа 51 час, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.12.1 Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирование у обучающихся системы знаний, умений и

навыков, направленных на использование в практической деятельности санитарно-гигиенических требований, предъявляемые к перерабатывающим предприятиям; к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомить студентов с теоретическими основами санитарного законодательства и практической деятельностью санитарно-эпидемиологического надзора;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- сформировать практические подходы к анализу и оценке санитарно-гигиенического состояния производства (от приемки сырья до реализации готовой продукции) на перерабатывающих предприятиях;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства перерабатывающих предприятий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к перерабатывающим предприятиям. Уметь: пользоваться нормативными документами для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарного состояния перерабатывающих предприятий. Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)»,

включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены перерабатывающих производств. Основные положения.

Раздел 2. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека.

Раздел 3. Кишечные инфекции, пищевые отравления и гельминтозы. Их профилактика.

Раздел 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Раздел 5. Гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий.

Раздел 6. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на перерабатывающих предприятиях.

Раздел 7. Гигиенические требования к содержанию перерабатывающих предприятий.

Раздел 8. Гигиенические требования к производству, хранению и реализации общественного питания.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 65 часов, в том числе:

лекций – 28 часов, практических занятий – 28 часов.

2. Самостоятельная работа - 43 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Б1.В.ДВ.12.2 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины является - формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по основам биотехнологии.

Задачами дисциплины являются:

- дать обобщенные результаты фундаментальных и прикладных исследований в области молекулярной биологии и молекулярной генетики, генетической инженерии и трансгеноза растений, животных и микроорганизмов, клеточных, тканевых и органогенных технологий, генетических основ симбиотической азотфиксации; клонального микроразмножения и клеточной селекции растений; трансплантации эмбрионов и клонирования животных;
- рассмотреть возможности и реальные масштабы применения биотехнологии и биоинженерии в селекции и растениеводстве, животноводстве, ветеринарной медицине, биоконверсии органических отходов, биоэнергетике, перерабатывающей промышленности;
- уделить внимание научным и правовым основам обеспечения безопасности в биотехнологии, биоинженерии и использовании генетически модифицированных организмов (ГМО).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной	Результаты обучения
------------------	-------------------------------------	---------------------

	программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: биотехнологические способы переработки с.-х. продукции; основные биотехнологические операции осуществляемые при переработке с.-х. продукции. Уметь: применять методы клеточной и генетической инженерии в переработке с.-х. продукции. Владеть: навыками в применении микроорганизмов и их метаболитов в пищевой промышленности.
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Микробиотехнология.

Раздел 2. Способы и системы культивирования микроорганизмов.

Раздел 3. Охрана окружающей среды на предприятиях микробиологической промышленности.

Раздел 4. Производство и промышленное использование ферментов.

Раздел 5. Генная инженерия бактерий, высших растений и области ее применения.

Раздел 6. Биотехнология производства продуктов питания и напитков.

Раздел 7. Технология производства алкогольных напитков, сахарозаменителей.

Раздел 8 Вторичное сырьё используемое в биотехнологическом производстве.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 108/3, в том числе:

1. Контактная работа 65 часов в том числе:

лекций – 28 часов, практических занятий – 28 часов.

2. Самостоятельная работа - 43 часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

ФТД.1 «Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма»

1. Цели и задачи дисциплины:

Целью данной программы является:

- формировании социально-политических компетенций обучающихся посредством правильного понимания и умения теоретически различать виды терроризма в процессе изучения таких базовых понятий, как: терроризм, идеология терроризма, террористическая угроза, террористический акт, международный терроризм, экстремизм, сепаратизм, ксенофобия, мигрантофобия, национализм, шовинизм, межнациональные и межконфессиональные конфликты, информационная среда, национальная безопасность, безопасность личности, культура межнационального общения и др.

- углубление коммуникативной, социально-психологической, социально-правовой, информационной и социально-личностной компетенций в области противодействия идеологии терроризма.

Задачи дисциплины:

- обновление коммуникативной, информационной компетентности уважительного отношения к разным этнокультурам и религиям, готовности и способности взаимодействовать в поликультурной и инокультурной среде;

- знание конституционных прав и обязанностей граждан, правовых основ обеспечения безопасности;

- знание нормативно-правовой базы противодействия терроризму;

- знание основных рисков и угроз национальной безопасности России, умение критически оценивать информацию, отражающую проявления терроризма в России и в мире;

- формирование гражданской ответственности и социальной активности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: - проекты, инициативы, практики, связанные с реализацией государственной политики в сфере противодействия идеологии терроризма; - концептуальное, нормативно-правовое обеспечение системы государственного противодействия идеологии терроризма; Уметь:

		- отбирать, апробировать и внедрять современные методы борьбы против распространения идеологии терроризма, организовывать мониторинг ее эффективности. - отбирать, апробировать и внедрять современные методы борьбы против распространения идеологии терроризма, организовывать мониторинг ее эффективности. Владеть: - навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики
ОК-6	Способностью работать в коллективе толерантно, воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	Знать: - зарубежный опыт противодействия терроризму; - связь экстремизма и терроризма как угрозы национальной безопасности России; - роль информационной среды в противодействии терроризму. Уметь: - использовать знания для правильной оценки современных событий в различных сферах общества - объективно осмысливать факты и явления общественной жизни с позиций гуманизма и терпимости. Владеть: - навыками аргументированного изложения собственной точки зрения

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.

«Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма» входит факультатив, включенный в учебный план направления подготовки 35.03.07 «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4.Содержание программы

Раздел	Наименование раздела
1	Международный терроризм как глобальная геополитическая проблема современности
2	Экстремизм и терроризм как угрозы национальной безопасности России
3	Информационное противодействие идеологии терроризма
4	Основы антитеррористической политики российского государства
5	Безопасность личности в условиях террористической угрозы
6	Культура межнационального общения как фактор противодействия терроризму

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 36/1, в том числе:

1. Контактная работа 27 часов в том числе:

лекции - 9 часов, практических занятий – 9 часов;

2. Самостоятельная работа - 9 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

ФТД.2 СЕРТИФИКАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЯ

1.Целью дисциплины – является формирование представлений, знаний, умений в области сертификации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям ТР и НД, безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

Задачами дисциплины является изучение:

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

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: основные нормативные правовые документы; Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; Владеть: владеть основными методами, способами и средствами получения и обработки правовой информации.
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	Знать: правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов. Уметь: применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов. Владеть: самостоятельного овладения новыми знаниями.
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного	Знать: классификацию и сущность методов исследований. Уметь: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом

	сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке. Владеть: специальной товароведной терминологией.
--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Сертификация и метрология» относится к факультативам, включенным в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание дисциплины.

Раздел 1. Введение Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия

Стандартизация как основа нормирования качества продукции растениеводства и животноводства. Основы стандартизации. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Основные понятия и определения в области метрологии. Значение метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации. Основные понятия: оценка соответствия, подтверждение соответствия, декларирование соответствия, сертификация, система сертификации, сертификационные испытания, сертификат соответствия, аккредитация, знак обращения на рынке, знак соответствия, идентификация продукции.

Раздел 2. Потребительские свойства продукции и показатели безопасности

Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции. Качество пищевой продукции. Потребительские свойства. Признаки оценки качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции. Пищевая ценность продукции. Биологическая и энергетическая ценность. Биологическая эффективность. Физиологическая ценность. Усвояемость. Безопасность пищевой продукции. Технологические свойства продукции. Долговечность.

Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства

Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна. Физико-химические показатели качества зерна. Показатели технологических свойств зерна. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами. Особенности стандартизации мятликовых, бобовых и масличных культур. Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и плодов. Стандартизация технических культур. Стандартизация кормов растительного происхождения. Стандартизация семян и посадочного материала

Раздел 4. Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства

Стандартизация молока. Стандартизация яиц. Стандартизация мяса убойных животных. Птица сельскохозяйственная для убоя. Стандартизация шерсти.

Раздел 5. Управление качеством продукции в сельском хозяйстве

Значение повышения качества продукции в современных условиях. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции. Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Этапы развития системного подхода в управлении качеством продукции. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления. Отечественный опыт управления качеством. Особенности управления качеством сельскохозяйственной продукции. Стадии

жизненного цикла продукции.

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц - 36/1, в том числе:

1. Контактная работа 23 часов, в том числе:

лекций – 7 часов, практических занятий – 7 часов.

2. Самостоятельная работа 13 часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.

Аттестация – зачет.

Приложение 5

Аннотации программ практик

Б2.У.1 по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Цель учебной практики – расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся через получение первичных профессиональных навыков, ознакомление обучающихся с характером и спецификой будущей деятельности и определяется учебным планом.

Основными задачами учебной практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- приобретение умений и навыков распознавать сорта растений, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
- формирование практических умений в оценке физиологического состояния;
- приобретение опыта в эффективном использовании современных технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
- приобретение навыков по подготовке семян к посеву;
- приобретение умений и навыков проведения посева сельскохозяйственных культур и ухода за ними;
- приобретение умений и навыков в комплектации почвообрабатывающих, посевных и уборочных агрегатов;
- подготовка и применение удобрений под сельскохозяйственные культуры;
- приобретение опыта в эффективном использовании материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- получение первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы	Результаты обучения
------------------	---	---------------------

	(компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	
ОПК-3	готовностью применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды	Знать принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды Уметь применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды Владеть навыками применять в практической деятельности принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды
ОПК-5	готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам	Знать типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам Уметь распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам Владеть навыками распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам
ОПК-6	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	Знать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Уметь использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции Владеть навыками использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции

ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	Знать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве Уметь распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве Владеть навыками распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Уметь эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Владеть навыками эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание практики

1. Подготовительный этап
2. Производственный этап
3. Аналитический этап
4. Заключительный этап

5. Объем учебной практики

Объем и продолжительность учебной практики 12 зачетных единиц (432 академических часа, 8 недель), в том числе:

1. Контактная работа 200 часов.
2. Самостоятельная работа 232 часа.

Б2.П.1 Производственная практика (технологическая)

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная. Способы проведения практики: дискретно-выездная в условиях производства. Производственная практика может проводиться на предприятиях агрономической производственной деятельности различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Для студентов направления подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» базовыми хозяйствами для проведения практики Технологическая являются:

1. ООО «Горизонт»

2. ООО «Первый питейный завод»
3. ООО «Черек Агрокорм»
4. ООО «Эльмар»
5. ООО «Нальчик-хлеб»
6. ООО «Спектр-А»
7. ООО «Койпер»
8. ООО «Нальчикский молочный комбинат»
9. ООО «Велес-Агро»

Форма проведения производственной практики (технологическая) – дискретная, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи производственной практики (технологическая) - формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Практика производственной практики (технологическая) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».**

Цель производственной практики (технологическая) – овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства продукции растениеводства и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности. **Основными задачами** производственной практики (технологическая) являются:

- развитие практических навыков в реализации технологий производства продукции растениеводства; реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- получение навыков применения различных методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- развитие практических навыков и умений в реализации технологий переработки продукции растениеводства;
- развитие практических навыков и умений в реализации технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- приобретение опыта в эффективном использовании материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- формирование умения в организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-4;ПК-5;ПК-6;ПК-8, ПК-15.

Содержание практики:

Содержание производственной практики (технологическая) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование технологий производства и переработки продукции растениеводства и плодоовощной продукции, эффективном использовании материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции, в организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-4	готовностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: конкретные технические решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Уметь: принимать конкретные технические решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: навыками принятия конкретного технического решения при разработке технологических процессов и изделий, а также выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Владеть: навыками реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Знать технологии хранения и переработки плодов и овощей Уметь реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей Владеть навыками реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Уметь эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Владеть навыками эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления Уметь анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления Владеть навыками к планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления
-------	--	---

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (технологическая) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» производственная практика (технологическая) проводится в 6 учебном семестре.

4. Содержание практики

№ п/ п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника.
2.	Ознакомительный	Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции Организация производства продуктов питания животного

		происхождения. Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции Изучение лабораторной документации Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по производственной практике

5. Общая трудоемкость: – недель/часов/зачетных единиц - 18/972/27, в том числе:

1. Контактная работа 389 часов
 2. Самостоятельная работа 583 часа
- Аттестация – зачет с оценкой.

Б2.П.2 Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная. Способы проведения практики: дискретно-выездная в условиях производства. Производственная практика может проводиться на предприятиях агрономической производственной деятельности различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Для студентов направления подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» базовыми хозяйствами для проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

1. ООО «Горизонт
2. ООО «Первый питейный завод»
3. ООО «Черек Агрокорм»
4. ООО «Эльмар»
5. ООО «Нальчик-хлеб»
6. ООО «Спектр-А»

7. ООО «Койпер»
8. ООО «Нальчикский молочный комбинат»
9. ООО «Премиум»
10. ООО «Велес-Агро»

Форма проведения производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - углубление и закрепление теоретических знаний, полученных на занятиях, во время учебных практик, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога; приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) для приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- развитие практических навыков в разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- формирование умений и навыков в организации производства сельскохозяйственной продукции, принятии управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- приобретение навыков в организации хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятии оптимальных технологических решений;
- получение навыков применения методов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-9;ПК-10;ПК-16;ПК-17;ПК-19.

Содержание практики:

Содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование в разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование, применения методов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание)	Результаты обучения
------------------	--	---------------------

	достигнутого уровня освоения компетенции)	
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	Знать: механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства Уметь: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства Владеть: использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства
ПК-16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	Знать различные производственные и погодные условия Уметь принимать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях Владеть навыками к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	Знать: бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками сбора, обработки и анализа современной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Знать: информацию по использованию и формированию ресурсов организации Уметь: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Владеть: навыками систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) проводится в 6 учебном семестре.

4.Содержание практики

№ п/ п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника.
2.	Ознакомительный	Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции Организация производства продуктов питания животного происхождения. Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции Изучение лабораторной документации Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение,

		водоснабжение и канализация предприятия Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов
4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по производственной практике

5. Общая трудоемкость: – недель/часов/зачетных единиц - 4/216/6, в том числе:

1. Контактная работа 86 часов

2. Самостоятельная работа 130 часов

Аттестация – зачет с оценкой.

Б2.П.3 Производственная практика (преддипломная)

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная. Способы проведения практики - стационарная или выездная.

Преддипломная практика может проводиться в специализированных лабораториях выпускающих кафедр агрономического факультета, в сторонних организациях на предприятиях агрономической производственной деятельности различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Форма проведения производственной практики (преддипломная) – дискретная, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи преддипломной практики - формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».**

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом обучения и проводится после освоения программ теоретического и практического обучения.

Целью преддипломной практики является сбор, обобщение и анализ материалов, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- обработка и анализ данных, полученных в результате лабораторных, вегетационных и полевых опытов;
- изучение научной, учебно-методической и периодической литературы, нормативно-справочной и правовой информации по теории и практике исследуемой проблемы;
- организация сбора, обработки и представления первичной информации, необходимой для написания бакалаврской работы по направлению, предполагаемой будущей профессиональной деятельности;
- анализ результатов научных исследований, подготовка материалов к написанию бакалаврской работы;
- оформление выпускной квалификационной работы.

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ПК-9, ПК-11, ПК-15, ПК-19.

Содержание практики:

Содержание производственной практики (преддипломная) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся осуществляет:

-поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; осуществление выбора инструментальных средств для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей; апробация современных методов сбора, обработки и анализа производства, хранения и переработки растениеводческой продукции;

– расчет на основе типовых методик и действующих стандартов технологических показателей; анализ результатов расчетов и обоснование полученных выводов; представление результатов аналитической работы в форме отчета по практике.

Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства Владеть: навыками реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
	готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов,	Знать: схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы

ПК-11	технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия	удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия Уметь: принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия Владеть: навыками принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления Уметь: планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления Владеть: планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Знать: информацию по использованию и формированию ресурсов организации Уметь: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Владеть: навыками систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» производственная практика (преддипломная) проводится в 8 учебном семестре.

4.Содержание практики

№ п/ п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика
		Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника.
2.	Ознакомительный	Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции Организация производства продуктов питания животного происхождения. Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции Изучение лабораторной документации Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования
3.	Аналитический	Формирование базы аналитических данных
		Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов

4.	Заключительный	Интерпретация полученных результатов.
		Подготовка отчета по производственной практике

5. Общая трудоемкость: – недель/часов/зачетных единиц - 4/216/6, в том числе:

1. Контактная работа 86 часов.

2. Самостоятельная работа 130 часов.

Аттестация – зачет с оценкой.

Программа государственной итоговой аттестации

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**

Направление подготовки -35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника - бакалавр
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Нальчик-2016

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 29 июня 2015г. №636, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1330.

Составители:

к.б.н., заведующий кафедрой «ТППСХП» М.И. Теммиев М.И. Теммиев
к.с.-х.н., доцент кафедры «ТППСХП» Ф.Х. Тхазеплова Ф.Х. Тхазеплова

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол от « 14 » 05 2017 г. № 9

Заведующий кафедрой
к.б.н., доцент М.И. Теммиев М.И. Теммиев

Одобрено методической комиссией агрономического факультета

Протокол от « 12 » 05 2017 № 8

Председатель МК агрономического факультета

к.с.-х.н., доцент Н.И. Перфильева Н.И. Перфильева

Согласовано:

Директор научной библиотеки И.А. Шогенова И.А. Шогенова

« 10 » 05 2017г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. От 03.07.2016г.) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вст. в силу с 01.09.2016г.);
- Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 N 1367 (ред. от 15.01.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- приказом Минобрнауки России от 29.06.2015г. №636 (ред. от 28.04.2016г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09. 02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);
- приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1327 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата);
- Уставом ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки – 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1330 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ «07» декабря) 2015 г. № 1330 предусмотрена государственная итоговая аттестация выпускников в виде защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Программа содержит требования к результатам освоения образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», фонд оценочных средств, а также методическое и информационное обеспечение.

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

ГИА представляет собой комплексное итоговое испытание, устанавливающее соответствие подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО.

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня подготовки выпускника, претендующего на получение соответствующего уровня высшего образования, и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО по конкретному направлению подготовки;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации и выдаче выпускнику диплома установленного образца;
- выдача рекомендаций о целесообразности дальнейшего обучения выпускника в КБГАУ на следующем уровне высшего образования.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

В соответствии с ФГОС ВО ГИА является Блоком 3 образовательного стандарта по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции». Время проведения ГИА определено календарным учебным графиком и проводится по завершению 8 семестра очной (10 семестра заочной) форм обучения.

Программа ГИА, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

1.2. Область профессиональной деятельности выпускников, включает: исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

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

1.4 Виды профессиональной деятельности выпускников:

Основной образовательной программой по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- а) производственно-технологическая;
- б) организационно-управленческая.

Программа бакалавриата ориентирована на производственно-технологический вид профессиональной деятельности (программа прикладного бакалавриата).

1.4 Задачи профессиональной деятельности:

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», в соответствии с видами профессиональной деятельности, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно - технологическая

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ ФОРМИРУЕМЫХ У ОБУЧАЮЩИХСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПОДГОТОВКИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы способствует овладению компетенциями, закрепленными за ГИА, т.е. их способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обучающиеся должны овладеть по результатам освоения образовательной программы:

Общекультурными компетенциями:

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

Общепрофессиональными компетенциями:

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

Профессиональными компетенциями:

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

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

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

3. ФОРМЫ И ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» состоит из обязательного аттестационного испытания в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР).

Общая трудоемкость подготовки к защите и процедура защиты составляет 6 з.е. (216 часов).

4. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

4.1 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы бакалавра, а также предполагает готовность выпускников в ходе защиты бакалаврской работы отвечать на дополнительные вопросы, касающиеся освоения компетенций ФГОС ВО, закрепленных за ГИА.

Подготовка выпускной квалификационной работы проводится студентом на протяжении заключительного года обучения, является проверкой качества полученных студентом теоретических знаний, практических умений и навыков, сформированных общекультурных, и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

В выпускной квалификационной работе, на основе материалов научно-исследовательской работы и преддипломной практики, дается анализ и характеристика

проблем, как правило, на примере конкретной сельскохозяйственной организации (группы организаций), территориальной единицы описываются проблемы и предлагаются альтернативные варианты ее решения.

Выпускная квалификационная работа может основываться на обобщении выполненных ранее студентом курсовых работ и проектов.

ВКР представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа должна отразить умения студента самостоятельно разработать избранную тему и сформулировать соответствующие рекомендации.

ВКР бакалавра - это самостоятельно выполненная работа, содержащая теоретическое обоснование и (или) экспериментальные исследования, решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки.

Подготовка выпускной квалификационной работы начинается с выбора темы. Тема должна иметь прикладное значение, как правило, учитывать потребности конкретной организации, территориальной единицы, отвечать современным направлениям и тенденциям развития производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ рассматривается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой с указанием номера и даты протокола заседания и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала ГИА.

Выбор темы выпускной квалификационной работы студентом осуществляется до начала научно-исследовательской работы и преддипломной практики, так как при ее прохождении студент должен собрать практический материал для выполнения ВКР.

Обучающемуся может быть предоставлено право самостоятельного выбора темы выпускной квалификационной работы в случае обоснования целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности студента по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Выбранные темы выпускных квалификационных работ утверждаются приказом ректора для каждого студента с указанием научного руководителя.

К руководству выпускной квалификационной работой привлекаются высококвалифицированные преподаватели кафедры и при необходимости консультант (консультанты). Не рекомендуется закрепление за одним руководителем, как правило, более 6 студентов.

Структура выпускной квалификационной работы определяется спецификой исследуемой проблемы.

Структура выпускной квалификационной работы должна включать следующие разделы: титульный лист; содержание; введение; основная часть; заключение; список использованных источников; приложения (при необходимости).

Бакалаврская работа оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 (Библиографическая ссылка); ГОСТ 7.32-2001 в ред. Изменения № 1 от 01.12.2005, ИУС «12, 2005) (Отчет о научно-исследовательской работе); ГОСТ 7.1-2003 (Библиографическая запись. Библиографическоеписание. Общие требования и правила составления).

Титульный лист оформляется по образцу, представленному в *приложении А*.

Содержание бакалаврской работы располагается после *Титульного листа* на ВКР (*Приложение Б*) и включает названия глав и параграфов работы с указанием их страниц.

Текст бакалаврской работы выполняется с использованием компьютера и распечатывается на одной стороне листа белой бумаги формата А4. Цвет шрифта должен быть черным, шрифт – Times New Roman, размер 14, межстрочный интервал - 1,5.

Полужирный шрифт для выделения названий структурных элементов работы, отдельных слов не используется. Не разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на отдельных терминах, положениях, формулах путем использования шрифтов разной гарнитуры.

Размещение текста бакалаврской работы предполагает наличие полей: сверху и снизу – 2 см, справа – 1,5 см, слева – 3 см. Абзацный отступ – 1,25 см. Страницы выпускной квалификационной (бакалаврской) работы нумеруются арабскими цифрами. Номер страницы ставится в правой верхней части листа, без точки. Применяется сквозная нумерация страниц по всей работе, титульный лист включается в общую нумерацию страниц, при этом номер страницы на титульном листе не ставят.

Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами. Ссылки на использованные источники указываются порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников и заключаются в квадратные скобки.

Заголовки во введении, заключении, списке использованных источников, приложениях располагают с выравниванием по центру, печатают прописными (большими) буквами (ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ), полужирным шрифтом не выделяют, точку в конце заголовков не ставят. Между заголовком и текстом пропускают одну строку.

Главы следует нумеровать арабскими цифрами без точки после номера. Названия глав и параграфов записывают с абзацного отступа без точки в конце. Если название главы содержит несколько предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в наименованиях глав не допускаются. Названия глав, параграфов следует печатать строчными (маленькими) буквами, кроме первой – прописной (большой). Параграфы должны иметь нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа или подраздела состоит из номеров главы и параграфа, разделенных точкой. В конце номера параграфа или подраздела точка не ставится. Названия параграфов располагают по ширине строки с абзацным отступом.

Пример оформления названия главы и параграфа:

ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

1.1 Вопросы использования пищевых добавок растительного происхождения

1.2 Применение топинамбура и продуктов его переработки в пищевом производстве

Между названием главы и названием параграфа пропускают одну строку. Между названием параграфа и текстом параграфа пропускают одну строку.

Не допускается помещать заголовок параграфа отдельно от последующего текста. На странице, где приводят заголовок параграфа, должно помещаться не менее двух строк последующего текста. В противном случае параграф или подраздел начинают со следующей страницы.

Текст каждой главы начинается с новой страницы. Это же правило относится и к другим основным структурным частям работы: введению, заключению, списку использованных источников, приложениям.

В тексте бакалаврской работы могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте работы на одно из перечислений, вместо дефиса ставятся строчные (маленькие) буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а, после которых ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используют арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится также с абзацного отступа.

Пример:

- а) органолептические показатели;
- б) физико-химические показатели:
- 1) кислотность;

2) масличность.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа (отступ 5 знаков).

Таблицы располагаются в выпускной квалификационной (бакалаврской) работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе.

Заголовок таблицы располагают в левом углу страницы. Слово «Таблица», ее порядковый номер, название помещают по центру над таблицей. Точка в конце заголовка не ставится.

После таблицы до следующего основного текста работы пропускают одну строку полуторного интервала.

Разрывать таблицу и переносить часть ее на другую страницу можно только в том случае, если она не уместится на одной странице. При переносе части таблицы на другой лист заголовок помещают только над первой частью, над последующими частями слева пишут: «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы. При делении таблицы на части в ее «шапку» над первой частью добавляют номера граф. При этом нумеруют соответственно арабскими цифрами графы второй (перенесенной) части таблицы.

Как правило, таблицы размером страницы размещают в приложении. Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа. Таблицу размещают таким образом, чтобы её можно было читать без поворота или с поворотом листа по часовой стрелке.

В таблице допускается использовать размер шрифта меньше, чем в тексте работы (10, 11, 12 размер).

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1 - Влияние дозировок порошка топинамбура на свойства теста и качество макаронных изделий

Наименование	Значения показателей при внесении порошка топинамбура в				
	0 (контроль)	5,0	10,0	15,0	20,0
1	2	3	4	5	6

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Иллюстрации (графики, схемы, диаграммы) следует располагать в выпускной квалификационной (бакалаврской) работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. После названия иллюстрации пропускают одну строку полуторного интервала. Все иллюстрации могут быть представлены в цветном и черно-белом виде (оформление должно быть единообразным или только черно-белое, или только цветное).

Все иллюстрации должны быть пронумерованы арабскими цифрами (используется сквозная нумерация по всей работе). На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 1 ...».

Формулы в бакалаврской работе выделяют из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должна быть оставлена одна свободная строка.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в

формуле.

Формулы нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе, при этом номер формулы указывается в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример оформления формул:

$$PR = pq - c - vq, \quad (1)$$

где PR – прибыль от реализации продукции, денежных единиц;

p – цена реализации единицы продукции, денежных единиц;

q – количество проданных единиц продукции, натуральных единиц;

c – совокупные постоянные затраты, денежных единиц;

v – переменные затраты на единицу продукции, денежных единиц.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках «... в формуле (1)

...».

При необходимости дополнительных пояснений в тексте бакалаврской работы используются сноски. Знак сноски ставят после того слова, числа, предложения, к которому дается пояснение. Знак сноски ставят надстрочно, арабскими цифрами. Нумерацию сносок следует начинать заново на каждой странице. Сноску располагают в конце страницы с абзацного отступа, отделяя от текста короткой горизонтальной линией слева. Текст сноски печатают шрифтом Times New Roman, размер 12 с одинарным межстрочным интервалом.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, которые использовались при написании бакалаврской работы, которые приводятся в следующем порядке:

- федеральные конституционные законы и федеральные законы (в хронологической очередности - от последнего года принятия к предыдущему);
- нормативные правовые акты Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
- нормативные правовые акты Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- прочие федеральные нормативные правовые акты;
- нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации;
- муниципальные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- авторефераты диссертаций (в алфавитном порядке);
- научные статьи (в алфавитном порядке);
- источники на иностранном языке;
- Интернет-источники.

Источники нумеруются арабскими цифрами без точки и печатаются с абзацного отступа. При использовании Интернет-источников необходимо указывать дату обращения.

Приложения располагаются после списка использованных источников. В тексте должны быть ссылки на приложения. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте отчета. Если в работе больше одного приложения, то их обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Если в работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А». Буквенные обозначения приложений должны соответствовать последовательности их упоминания в тексте.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его буквенное обозначение. Ниже отдельной

строкой располагается название приложения с абзацного отступа, с форматированием по ширине страницы. Название приложения пишется строчными (маленькими) буквами, кроме первой – прописной (большой).

Рисунки, таблицы и формулы, помещаемые в приложении, нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения (например, Приложение А, Таблица А.1 – Пищевая ценность макаронных изделий с инулинбелковым экстрактом).

Приложения имеют общую со всей бакалаврской работой нумерацию страниц, но не входят в установленный объем выпускной квалификационной работы.

Законченная выпускной квалификационной (бакалаврской) работы представляется на кафедру в печатном виде в твердом переплете не позднее, чем за 3 дня до защиты.

Переплетенная в твердую обложку работа должна иметь:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание работы с указанием страниц введения, начала каждой главы, параграфа и т.д.;
- 3) введение;
- 4) основной текст (первая, вторая и третья главы и т.д.);
- 5) заключение;
- 6) список использованных источников;
- 7) приложения (при необходимости).

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель ВКР представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. Не позднее, чем за 5 календарных дней до защиты выпускной квалификационной работы обучающегося знакомят с отзывом руководителя.

Выпускная квалификационная (бакалаврская) работа должна быть подписана студентом и научным руководителем, что свидетельствует о ее завершении и готовности к защите. Подпись студента ставится на титульном листе.

Подпись свидетельствует, что за достоверность сведений, изложенных в бакалаврской работе, использованного в ней практического материала и другой информации автор несет ответственность. Подпись руководителя ставится на титульном листе.

На титульном листе выпускной квалификационной (бакалаврской) работы ставится виза заведующего кафедрой «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» о допуске работы к защите.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о выпускной квалификационной работе выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru) руководителем за 2 недели до начала государственных итоговых испытаний. Объем заимствований не должен превышать 60%.

4.2 Порядок выполнения и представления в ГЭК выпускной квалификационной работы

Не позднее, чем за неделю до начала работы ГЭКа, деканат агрономического факультета представляет ответственному секретарю ГЭКа сводную ведомость и зачётные

книжки студентов, допущенных к защите БР.

Не позднее чем, за два дня до защиты выпускник должен представить ответственному секретарю ГЭКа соответствующим образом оформленную ВКР (с допуском к защите научного руководителя и заведующего кафедрой), отзыв научного руководителя.

В ГЭК могут быть представлены и другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность работы (опубликованные статьи, документы о практическом использовании результатов работы, макеты и др.).

4.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Процедура защиты ВКР производится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарского ГАУ.

Защита студентом бакалаврской работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее 2/3 членов ее состава. Процедура защиты бакалаврской работы включает: открытие заседания государственной экзаменационной комиссии; доклад студента; вопросы студенту и его ответы на заданные вопросы; представление отзыва научного руководителя бакалаврской работы; оценку результата защиты бакалаврской работы членами государственной экзаменационной комиссии; объявление результата защиты.

Студенты, защищающие ВКР, должны явиться за 30 минут до начала работы ГЭК, оповестив о своём прибытии секретаря комиссии.

На защите выпускнику представляется время для доклада до 10 минут, превышение указанного времени не допускается.

В докладе студенту следует изложить важнейшие этапы и результаты работы, чётко сформулировать цели и конечные выводы. Студенту рекомендуется заранее тщательно подготовиться к докладу, составить его план или, по желанию студента, – полный текст доклада. Однако чтение доклада по написанному тексту не допускается. Демонстрационные листы следует разместить в порядке, соответствующем принятому порядку изложения.

Во время доклада следует говорить достаточно громко и внятно, сопровождая изложение показом (с помощью указки) соответствующих мест на чертежах, плакатах и в таблицах. При этом стоять надо лицом к членам ГЭК (или боком, когда надо что-то указать на демонстрационном материале) и говорить также надо, обращаясь к членам ГЭК.

Во время заседания государственной экзаменационной комиссии бакалаврская работа находится у председателя комиссии. Члены комиссии могут задавать студенту вопросы по содержанию бакалаврской работы, докладу, раздаточным материалам и презентации. Ответы студента должны быть полными и лаконичными.

Государственная экзаменационная комиссия может высказать особое мнение о новизне выполненного исследования, уровне подготовки и защиты бакалаврской работы.

4.4 Примерная тематика бакалаврской работы по кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»:

1. Совершенствование технологии производства цукатов из кабачков и тыквы.
2. Совершенствование технологии послеуборочного дозревания и хранения семян подсолнечника с применением биопрепаратов
3. Разработка технологии производства хлеба из цельного зерна пшеницы предварительной ИК обработкой зерна
4. Формирование качества концентрированной основы для приготовления горячего медового безалкогольного напитка
5. Технология хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности

6. Влияние минеральных удобрений на продуктивность и технологические показатели качества семян подсолнечника
7. Влияние минеральных удобрений на продуктивность и технологические показатели качества зерна гречихи
8. Анализ качества муки, производимой ОАО Нальчикский мукомольный завод
9. Особенности производства этилового спирта (на примере)
10. Влияние температурного режима и способов хранения на сохранность белокочанной капусты
11. Выращивание молодняка швицкой породы их помесей в условиях предгорной зоны
12. Влияние откорма молодняка на различных кормах на качество мяса
13. Изучение продуктивных качеств коров в условиях КБР
14. Исследование молочной продуктивности коров различных пород в условиях предгорной зоны КБР
15. Изучение влияния продуктивных особенностей коров швицкой породы на производство молока
16. Изучение продолжительности хозяйственного использования коров в условиях КБР
17. Особенности технологии производства рассольных сыров и брынзы
18. Технологическая оценка производства сладкосливочного масла
19. Влияние хозяйственно-полезных признаков коров на производство молока
20. Пути повышения стабильности ликероводочных изделий

Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

Завершенная выпускная квалификационная работа студента (бакалаврская работа) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за 15 дней до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной работы по всем разделам бакалаврской работы. В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы направленности и требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе студента, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение им компетенции и его личностные характеристики.

Оцениваются также способности и умения студента самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В этих целях научный руководитель должен обращать внимание на то, в каких разделах бакалаврской работы нашли свое воплощение и оказались востребованы определенные профессиональные компетенции выпускника. Кроме того, отзыв научного руководителя должен отражать: актуальность исследования (в теоретическом, методическом, прикладном аспектах); особенность темы, ее специфику, а именно: новая или традиционная для кафедры, особый ракурс темы и т.п.; количественные характеристики работы (объем бакалаврской работы: количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений ит.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания к выпускной квалификационной работе (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные

достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки бакалаврской работы (обязательный раздел отзыва даже для работ, выполненных на высоком теоретическом, методическом и практическом уровне).

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию профессиональных и общекультурных компетенций выпускника и характеристике процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за бакалаврскую работу, а указывает на возможность рекомендации ее к защите с положительной оценкой или мотивирует, почему ВКР не удовлетворяет предъявляемым требованиям и не может быть рекомендована к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки, закрепленные календарным графиком.

Бакалаврская работа рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что его основные профессиональные и общекультурные компетенции сформированы.

Бакалаврская работа не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения бакалаврской работы не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что его основные профессиональные и общекультурные компетенции сформированы.

Студент имеет право выходить на защиту выпускной квалификационной работы с отрицательным отзывом научного руководителя.

Макет отзыва научного руководителя на бакалаврскую работу приведен в Приложении В.

5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится Университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;
- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в

Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6. ПОДАЧА И РАССМОТРЕНИЕ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственного аттестационного испытания (защиты ВКР) обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Университетом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В.М.КОКОВА»**

**Факультет «Агрономический»
Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Допускаю к защите
Зав. кафедрой: (звание, должность) _____
Фамилия И.О.
(подпись) _____
«__» _____ 201_г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА**

на тему:

(наименование темы) Выполнил студент: __ курса очной (заочной) формы обучения

Ф.И.О. _____ «__» _____ 201_г.

Направление подготовки: 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Научный руководитель:
(звание, должность Ф.И.О) _____ «__» _____ 201_г.
(подпись)

Образец содержания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Тема: Разработка технологии макаронных изделий с использованием пищевой добавки

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ	6
1.1 Вопросы использования пищевых добавок растительного происхождения	6
1.2 Применение топинамбура и продуктов его переработки в пищевом производстве	12
ГЛАВА 2. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ	24
2.1 Место и условия проведения исследований	24
2.2 Методика проведения исследований	30
2.3 Результаты исследований	36
2.3.1 Применение инулинбелкового экстракта и порошка топинамбура в производстве макаронных изделий	40
2.3.2 Влияние инулинбелкового экстракта и порошка топинамбура на качество макаронных изделий	48
ГЛАВА 3. ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	55
ГЛАВА 4. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ	58
ГЛАВА 5. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	60
ВЫВОДЫ.....	63
ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВУ	64
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	65
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	67

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

*В Государственную экзаменационную комиссию
по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»*

ОТЗЫВ

научного руководителя
на выпускную квалификационную работу студента группы № ____
агрономического факультета

Ф.И.О.

на тему: _____

выполненной на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная (бакалаврская) работа, в какой мере она соответствует требованиям итоговой государственной аттестации.

В отзыве должны содержаться сведения об актуальности темы, объекте, предмете и целях исследования, решаемых задачах, разбор глав работы и выводов по ним, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых научных методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также умение организовать свой труд, исполнительность и самостоятельность проведения научных исследований.

Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной (бакалаврской) работы позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности бакалавра. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к бакалаврским работам.

В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента (Ф.И.О.) допустить к защите выполненной им выпускной квалификационной (бакалаврской) работы перед Государственной экзаменационной комиссией».

Приложение 7

Справка о научно-педагогических работниках из числа руководителей работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы высшего образования 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции прикладной бакалавриат (очная форма обучения)

№	Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	3	4	5	6	7
1	Урусова Мадина Ибрагимовна	штатный	доцент кафедры «Иностранные языки» канд.экон.наук доцент	Иностранный язык	Высшее: Английский язык, филолог, преподаватель английского языка	КБГАУ, «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
2	Гедгафова Анжела Мулидовна	штатный	старший преподаватель кафедры «Иностранные языки», старший преподаватель	Иностранный язык	Высшее: Филология, преподаватель английского языка	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
3	Кучуков Магомед Мусаевич	штатный	профессор кафедры «История и философия» д-р фил. наук, профессор	Философия	Высшее: История, Историк, преподаватель истории и обществознания	Кубанский государственный аграрный университет, «История и философия науки», 72 часов, г.Краснодар, г.2013г.
4	Атаева Фируза Амурхановна	штатный	доцент «История и философия» канд. историч. наук, доцент	История История культуры народов	Высшее: История, Историк, преподаватель истории и обществоведения,	КБГАУ, «Инновационная педагогика, 72 часов, 2013г., г.Нальчик
5	Машукова Ирина Барасбиевна	штатный	доцент кафедры «Экономика АПК» канд. с.-х. наук, доцент	Экономическая теория	Высшее: Бухгалтерский учет, экономист	РГАУ-МСХ им. К.А.Тимирязева, «Продовольственная безопасность, как часть национально-экономической безопасности, 72

						часов, 2014г., г.Москва
6	Гятов Анзор Вячеславо вич	штатный	доцент кафедры «Государствен ное и муниципально е управление» канд.экон.наук, доцент	Менеджмент	Высшее: Экономика и управление в агропромыш ленном комплексе, экономист- организатор	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
7	Неудахина Юля Генадиев а	штатный	доцент кафедры «Государствен ное и муниципально е управление» канд. экон. наук. доцент	Маркетинг	Высшее: Финансы и кредит, экономист	Кубанский ГАУ, «Методическое обеспечение финансовых дисциплин в основных образовательных программах аграрных вузов», 72 часов, 2012г., г.Краснодар
8	Аджиева Аида Анатольев на	штатный	профессор кафедры «Высшая математика» д-р физ.-мат. наук, профессор	Математическ ое моделирование и проектировани е	Высшее: Физика, физика, геофизика, экономист, Высшее: Бухгалтерск ий учет и аудит	Институт экономики и управления в медицине и социальной сфере, «Психолого- педагогические и организационно- методические аспекты учебного процесса», 72 часов, 2014г.,г.Краснодар
9	Загазежева Ирина Викторовн а	штатный	старший преподаватель кафедры «Информатика и моделирование экономических процессов» старший преподаватель	Информатика	Высшее: Бухгалтерск ий учет. контроль и анализ хозяйственн ой деятельности , экономист по бухгалтерско му учету	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
10	Берсиров Мухаммед Толиевич	штатный	Старший преподаватель кафедры «Техническая механика и физика» канд. техн. наук, старший преподаватель	Физика	Высшее: Физика, преподавате ль физики	ФГБУ ВГИ «Сбор и обработка снеголавинной информации», 220 часов, 2014г., г.Нальчик
11	Вологиров Арсиян Канеевич	штатный	доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» канд. хим. наук, доцент	Химия неорганическа я и аналитическая	Высшее: Химия, химик, преподавате ль химии	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик

1 2	Мирзоева Анита Анатовна	штатный	доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» канд. хим. наук, доцент	Химия органическая	Высшее: Химия, химик, преподаватель химии	РГАУ-МСХ им.К.А. Тимирязева, «Пути совершенствования методики преподавания дисциплин «Неорганическая химия», «Аналитическая химия» и «Физико- химические методы анализа» в связи с переводом на двухуровневую систему подготовки, 72 часов, г.Москва, 2011г.
1 3	Егорова Елена Михайловна	штатный	доцент кафедры «Агрономия» канд. с.-х. наук, доцент	Физиология растений	Высшее: Лесное хозяйство, инженер лесного хозяйства	КБГАУ «Инновационная подготовка», 2013г., 72 часов, г.Нальчик
1 4	Пилов Ауес Хусейнович	штатный	профессор кафедры «Ветеринарная медицина» д-р биол. наук, профессор	Морфология и физиология животных	Высшее: Ветеринария , ветеринарный врач	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
1 5	Пежева Мадина Хазреталиевна	штатный	доцент кафедры «Ветеринарно- санитарная экспертиза» канд. биол. наук, доцент	Микробиология	Высшее: Биология, Биолог, преподаватель биологии и химии	КБГАУ, «Лабораторные методы диагностики инфекционных и инвазионных болезней с.-х. животных», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
1 6	Бездугова Майя Тутовна	штатный	старший преподаватель кафедры Технология продуктов общественного питания и химия», старший преподаватель	Биохимия с.-х. продукции	Высшее: Биология, Биолог, Преподаватель биологии и химии	КБГУ, «Преподавание биологии в условиях реализации ФГОС», 108 часов, 2014г., г.Нальчик
1 7	Перфильева Надежда Ильинична	штатный	Доцент кафедры «Агрономия» канд. с.-х. наук, доцент	Генетика растений и животных	Высшее: Биология, Биолог, преподаватель биологии и химии	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
1 8	Айсанов Заур Магомедович	штатный	профессор кафедры «Зоотехния» д-р с.-х. наук, профессор	Генетика растений и животных	Высшее: Зоотехния, зооинженер	КБГАУ, «Инновационная педагогика. 72 часов, 2013г., г.Нальчик

1 9	Улимбаше в Мурат Борисовна	штатный	доцент кафедры «Зоотехния» д-р с.х. наук, доцент	Производство продукции животноводств а	Высшее: Энергообесп ечение предприятий , инженер, Высшее: Зоотехния, зооинженер	Стажировка. Нальчикская электросетевая компания, 2009г., г.Нальчик КБГАУ , «Педагогика и психология аграрного образования»,2010г., г.Нальчик
2 0	Атаев Анвар Махмудов ич	штатный	старший преподаватель кафедры «Ветеринарная медицина» старший преподаватель	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Высшее: Ветеринария , ветеринарный врач	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
2 1	Калмыков Муказир Мухабови ч	штатный	И.о.зав.кафедр ой «Агрономия» канд. с.-х. наук доцент	Основы научных исследований	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
2 2	Ханиева Ирина Мироновн а	штатный	И.о.декана АФ , профессор каф. «Агрономия» д-р с.-х. наук, профессор	Производство продукции растениеводст ва	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Инновационная педагогика, 108 часов, 2015г., г.Нальчик КБГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
2 3	Абазова Маргарита Анатольев на	штатный	доцент кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» канд.с.-х. наук, доцент	Оборудование перерабатываю щих производств Сооружение и оборудование для хранения с.-х. продукции	Высшее: Механизация сельского хозяйства, инженер- механик сельского хозяйства	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
2 4	Кашуков Мурат Владимир ович	штатный	профессор кафедры «Агрономия» д-р с.-х. наук, профессор	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
2 5	Хамурзов Заур Гидович	штатный	доцент кафедры «Менеджмент организации»	Организация производства и предпринимате льства в АПК	Высшее: Юриспруден ция, юрист Высшее:	Стажировка Нальчик Саб, 2014г., г.Нальчик Кубанский ГАУ, «Экономика и

			канд. экон. наук. доцент		Финансы и кредит экономист	менеджмент», 2010г., г.Краснодар
2 6	Хамоков Хажсет Аскерханович	штатный	Профессор кафедры «Механизация сельского хозяйства» д-р с.-х. наук, профессор	Безопасность жизнедеятельности	Высшее: Экономика и управление на предприятии АПК, экономист-менеджер, Высшее: Агрономия, ученый агроном	Кабардино-Балкарский центр повышения квалификации по ГО и ЧС, «Руководитель нештатного аварийно-спасательного формирования разведки», 2014г., г.Нальчик
2 7	Гоова Фатима Израиловна	штатный	старший преподаватель кафедры «Иностранные языки», старший преподаватель	Профессиональный иностранный язык	Высшее: Английский язык, Филолог. Учитель английского языка	КБГУ, «Реализация приоритетных направлений ФГОС, НОО ООО, СПОО в преподавании ИЯ в ВО», 2015г., г.Нальчик Издательский комплекс «Наука», «Реализация приоритетных направлений ФГОС, НОО и ООО в линии УМК по англ. Языку», 108 часов, г.2015г., г.Нальчик
2 8	Абазова Марьяна Вячеславовна	штатный	Старший преподаватель кафедры «Торговое дело и право» канд. экон. наук Старший преподаватель	Правоведение	Высшее: Бухгалтерский учет и аудит экономист	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов 2011г., г.Нальчик
2 9	Кярова Мадина Алиевна	штатный	зав. кафедрой «История и философия» канд. филос. наук, доцент	Политология	Высшее: Научный коммунизм, преподаватель научного коммунизма	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
3 0	Жерукова Аминат Аслановна	штатный	доцент кафедры «Экономика в АПК» канд. экон наук, доцент	Экономика организации	Высшее: Финансы и кредит, экономист	Кубанский ГАУ, «Инновационные технологии в экономической науке и образовании», 72 часов, 2013г., г.Краснодар

3 1	Кумыков Руслан Машевич	штатный	доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» д-р хим. наук, доцент	Физическая коллоидная химия	Высшее: Химия, химик, преподаватель химии	КБГУ, «Подготовка членов предметных комиссий по проверке выполнения задания с развернутым ответом экзаменационных работ ЕГЭ», 18 часов, 2015г., г.Нальчик
3 2	Кушхова Роза Каншобие вна	штатный	старший преподаватель кафедры «Плодоовощев одство и виноградарств о», старший преподаватель	Ботаника	Высшее: Биология, биолог, преподаватель биологии	КБГАУ, «Обеспечение экологической безопасности при работах в области обращения с опасными отходами», 72 часов, 2014г., г.Нальчик
3 3	Гетоков Олег Олиевич	штатный	профессор кафедры «Зоотехния» д-р биол. наук, профессор	Зоология	Высшее: Зоотехния, зооинженер	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
3 4	Дзуганов Вячеслав Барасбиев ич	штатный	Начальник НИСа (профессор кафедры «Механизация сельского хозяйства» д-р техн. наук, профессор	Механизация и автоматизация технологическ их процессов растениеводст ва и животноводств а	Высшее: Механизация сельского хозяйства, инженер- механик с.-х.	Российская академия кадрового обеспечения АПК, «Совершенствование организации профессиональной переподготовки при повышении квалификации специалистов», 72 часов, 2011г., г.Москва
3 5	Тиев Руслан Абдулович	штатный	доцент кафедры «Плодоводство , овощеводство и виноградарста » канд. биол. наук, доцент	Защита растений	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 108 часов, 2015г., г.Нальчик

3 6	Шибзухов Залим- Гери Султанови ч	штатный	доцент кафедры «Плодоовощев одство и виноградарств о» канд. с.-х. наук, доцент	Овощеводство и плодоводство	Высшее: Плодоовоще водство виноградарст во, ученый агроном	КБГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
3 7	Канукова Мида Заудиновн а	штатный	доцент кафедры «Педагогика, профессиональ ное обучение и русский язык» канд.с.-х.наук., доцент	Психология и педагогика	Высшее: Технология консервиров ания инженер- технолог, Высшее: педагогика и психология, методист дошкольных учреждений, практически й психолог	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 2015г., г.Нальчик КБГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
3 8	Гелястано ва Эльмира Хусеиновн а	штатный	Доцент кафедры «Педагогика, профессиональ ное обучение и русский язык», доцент	Культурология	Высшее: Русский язык и литература, филолог, преподавате ль русского языка и литературы	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
3 9	Бирсова Римма Сагидовна	штатный	старший преподаватель кафедры «Педагогика, профессиональ ное обучение и русский язык, старший преподаватель	Речевая культура делового общения	Высшее: Русский язык и литература, филолог, преподавате ль русского языка и литературы	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
4 0	Магомедо в Камалуди н Гази- Магомедо вич	штатный	профессор Кафедры «Агрономия» д-р с.-х. наук, профессор	Кормопроизво дство	Высшее: Биология, Биолог, Преподавате ль биологии и химии	КБГАУ, « Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик

4 1	Князев Борис Музакиро вич	штатный	профессор кафедры «Технология производства и переработки с.- х. продукции» д-р с.-х. наук, профессор	Технология хранения и переработки продукции растениеводст ва ГЭК, Рук. ВКР	Высшее: Агрономия, ученый агроном	Стажировка в РГАУ- МСХ им. К.А. Тимирязева по спец. «ТППСХП», 2014г., г.Москва
4 2	Теммиев Музафар Ибрагимов вич	штатный	зав. кафедрой «Технология производства и переработки с.- х. продукции» канд.биол.наук „ доцент	ТХППЖ Стандартизации и сертификация с.-х.продукции ВКР ГЭК	Высшее: Зоотехния, зооинженер	Ставропольский ГАУ, «Технология хранения и переработки товарной продукции. Виноделие. Стандартизация и сертификация продукции с.-х. производства, 40 часов, 2014г, г.Ставрополь КБГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 108 часов, 2015г., г.Нальчик
4 3	Тхазеплов а Фатима Хатабиевна	штатный работни	доцент кафедры «Технология производства и переработки с.- х. продукции» канд. с.-х. наук, доцент	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйст венной продукции Процессы и аппараты пищевых производств Сельскохозяй ственная биотехнология Технология производства растительных масел Рук. ВКР	Высшее: Технология хранения и переработки растениевод ческой продукции, ученый агроном- технолог	Ставропольский ГАУ, «Технология хранения и переработки товарной продукции. Виноделие. Стандартизация и сертификация продукции с.-х. производства, 40 часов, 2014г, г.Ставрополь

4 4	Иванова Зарема Амурхановна	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки с.- х. продукции» канд. с.-х. наук, доцент	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки Технология хлебопекарного производства Элеваторно- складское хозяйство Рук. ВКР	Высшее: Химико- биологический, Биология, преподаватель биологии	Ставропольский ГАУ, «Технология хранения и переработки товарной продукции. Виноделие. Стандартизация и сертификация продукции с.-х. производства, 40 часов, 2014г, г.Ставрополь
4 5	Хоконова Мадина Борисовна	штатный	профессор кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» д-р с.-х. наук, профессор	Хранение и переработка плодов и овощей Технология бродильного производства Рук. ВКР	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном- технолог	Стажировка. Кабардино- Балкарский НИИСХ, « Селекции и семеноводства колосовых культур», 2015г., г.Нальчик КБГАУ, «Инновационная педагогика, 108 часов, 2015г., г.Нальчик
4 6	Каздохов Хасанш Карнеевич	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» канд. с.-х. наук, доцент	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Практика технологическая Рук. ВКР	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Информационно- коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2015г., г.Нальчик

47	Шогенов Юрий Мухамедович	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции» канд. с.-х. наук, доцент	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Практика технологическая Рук. ВКР	Высшее: Агрономия, ученый агроном	КБГАУ, «Педагогика и психология аграрного образования», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
48	Жеруков Тимур Баширович	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции» канд. с.-х. наук, доцент	Технология консервирования плодов и овощей Технология переработки мяса Введение в направленность ВКР Практика преддипломная	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	КБГАУ, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовании», 72 часов, 2016г., г.Нальчик
49	Кагермазова Анжелика Чамаловна	штатный	доцент кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции» канд. с.-х. наук, доцент	Технология переработки молока Технология переработки птицы ВКР Практика технологическая	Высшее: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Ученый агроном-технолог	КБГАУ, «Инновационная педагогика», 72 часов, 2015г., г.Нальчик
50	Нагудов Алик Хажкелович	внешний совместитель	доцент	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в т.ч. первичных умений и навыков научно-исслед. деятельности Практика технологическая	Высшее: Агрономия, ученый агроном	-
51	Жекамухов Магомед Хасанович	внешний совместитель	канд. с.-х. наук, доцент	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в т.ч.	Высшее: Зоотехния, зооинженер	

				первичных умений и навыков научно-исслед. деятельности Практика технологическая		
5 2	Бишенов Хасанби Замахшир ович	внешний совместитель	канд. с.-х. наук, доцент	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в т.ч. первичных умений и навыков научно-исслед. деятельности Практика технологическая Практика НИР	Высшее: Агрономия, ученый агроном	
5 3	Кумышева Лариса Туземовна	внешний совместитель	доцент	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в т.ч. первичных умений и навыков научно-исслед. деятельности. Практика технологическая Практика Преддипломная Технология хранения и переработки продукции растениеводства.	Всероссийский заочный институт пищевой промышленности, инженер технолог	

СПРАВКА

о научно-педагогических работниках из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы высшего образования (35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции) прикладной бакалавриат, очная форма обучения

№	Ф.И.О.	Наименование	Должность в	Время работы в
---	--------	--------------	-------------	----------------

		организаций	организации	организации
1.	Нагудов Алик Хажкелович	ООО Черек «Агрокорм»	Генеральный директор	С 2007 г по настоящее время
2.	Жекамухов Магомед Хасанович	Кабардино- Балкарский научно- исследовательский институт сельского хозяйства	Директор	с 1998 г по настоящее время
3.	Бишенов Хасанби Замахширович	ФГБНУ Северо- Кавказский научно- исследовательский институт горного и предгорного садоводства	Старший научный сотрудник	С 1999 по настоящее время
4.	Кумышева Лариса Туземовна	ООО «Нальчикский консервный завод»	Главный технолог	с 1981 г по настоящее время

Приложение 8

Учебно-методические материалы

№	Наименование работы	Форма	Выходные	Объем, п.л	Авторы
---	---------------------	-------	----------	------------	--------

п/п		работы	данные		
1.	Учебного пособие «Теоретические основы технологии хранения и переработки растениеводческой продукции для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции очной и заочной форм обучения».	печ	Кабардино- Балкарский ГАУ, 2015	7,0	Князев Б.М.
2	Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Основы производства, переработки и хранения продукции животноводства» для студентов направления подготовки 38.03.01 «Экономика» очной и заочной форм обучения.	печ	Кабардино- Балкарский ГАУ, 2016	5,0	Теммиев М.И. Жеруков Т.Б.
3	Учебное пособие по дисциплине «Введение в направленность» для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» очной и заочной форм обучения.	печ	Кабардино- Балкарский ГАУ, 2016	5,0	Жеруков Т.Б.
4	Учебное пособие «Биотехнология в симбиотической деятельности бобовых культур для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» очной и заочной	печ	Кабардино- Балкарский ГАУ, 2016	7,5	Князев Б.М.

	форм обучения». Подготовлено доктором с.-х. наук, профессором кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»				
5	Методическое указание к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» для студентов направления подготовки 35.03.04 «Агрономия» очной и заочной форм обучения	печ	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016	2,6	Каздохов Х.К.
6	Учебно-методическое пособия по дисциплине «Инновационные технологии производства макаронных изделий» для студентов направления подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» очной и заочной форм обучения. Подготовлено кандидатом с.-х. наук, доцентом кафедры «Технология производства и переработки с-х продукции»	печ	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016	2,6	Иванова З.А., Нагудова Ф.Х.
7	Учебно-методического пособия по дисциплине «Методические указания к выполнению практических занятий по дисциплине «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной	печ	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016	2,6	Иванова З.А., Нагудова Ф.Х.

	продукции» очной и заочной форм обучения.				
8	Учебно-методического пособия по дисциплине «Учебно-методическое пособие по дисциплине «Современные способы улучшения качества хлеба» для студентов подготовки 35.04.04 «Агрономия» направленность «Технология производства и переработки растениеводческой продукции» очной и заочной форм обучения.	печ	Кабардино-Балкарский ГАУ, 2016	5,0	Иванова З.А.,

Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы

№	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещения для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещения для самостоятельной работы
<i>Блок I</i>			
1.	Иностранный язык	Учебный (лингвфонный) кабинет, Агрономический факультет 010 Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы Агрономический факультет 401, 406	Компьютер Pentium 4 - 3 шт Ксерокс Canon FC-108 (A4) 1 шт Принтер Samsung 1615-3 шт DVD плеер "BBK" 3 шт. Телевизор "LG" 3 шт. Программы для тестирования (англ.) – 3 , аудиокурсы – 5 шт., видеокурсы – 5 шт., учебные видеофильмы 6 шт., английский – 4 шт. наушники – 15 шт. Наглядные пособия
2.	Философия	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1шт. Т/визор "ОрТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
3.	История	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	1 мультимедийный проектор Benq GP3 DLP 300Lm и 1 компьютер Asus M70AD-RU006S i7 4790. Наглядные пособия

4.	Экономическая теория	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
5.	Менеджмент	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
6.	Маркетинг	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
7.	Математика	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Ксерокс FC-220 (A4) 1 шт. Компьютер Celeron 2.4 1 шт. Принтер Canon LBP-1120- 1 шт. Компьютерный класс, общей численностью 19 компьютеров класса Пентиум 4, ПО – Windows –XP, MS –office XP, доступ в Internet с каждого рабочего места, доступ к сетевой версии «Консультант-Плюс»
8.	Информатика	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Ксерокс FC-220 (A4) 1 шт. Компьютер Celeron 2.4 1 шт. Принтер Canon LBP-1120- 1 шт. Компьютерный класс, общей численностью 19 компьютеров класса Пентиум 4, ПО – Windows –XP, MS –office XP, доступ в Internet с каждого рабочего места, доступ к сетевой версии «Консультант-Плюс»
9.	Физика	Учебные аудитории для проведения лекционных и	Учебная лаборатория кафедры : Низкочастотный генератор сигналов (Г356/1), генератор Ф578, ИПД-1, секундомер СЭД-1м, секундомер, выпрямитель, барометр БР-52, весы торсионные, вольтметр,

		практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	амперметры, ваттметр, выпрямитель В-4, тарометр Е6-13А, ИРФ 45-46, реостаты, гальванометры, конденсаторы, весы
10.	Химия неорганическая и аналитическая	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Ауд.№1 Химические реактивы, вытяжной шкаф, сушильный шкаф, химическая посуда, лабораторный бидистиллятор, стандартные полумикровесы, настольная центрифуга Т23Д, точные весы АУ IV С3, прибор Михаэлиса ММ 20, весы АДВ-200, термошкаф ВСТ 30 10, лабораторный прецизионный рН-метр, хроматограф газовый САСН 21.03. Ауд.№2 Лабораторный бидистиллятор, настольная центрифуга , роторный испаритель, весы АДВ-200, прибор для определения температуры плавления, прибор для электрофареза, рефрактометр, хроматограф газовый МСС-4000, термошкаф ВСТ 30.10, спектрофотометр «Спекол», термостат УН-16, шкаф термической обработки. Ауд.№3 Лабораторная центрифуга, лабораторный бидистиллятор, весы АДВ-200, шкаф термической обработки, прибор Михаэлиса, фотоэлектрический калориметр, осмометр Пфеффера, дериватограф, иномер И-30, лабораторный встряхиватель, прибор для определения температуры плавления.
11.	Химия органическая	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Ауд.№1 Химические реактивы, вытяжной шкаф, сушильный шкаф, химическая посуда, лабораторный бидистиллятор, стандартные полумикровесы, настольная центрифуга Т23Д, точные весы АУ IV С3, прибор Михаэлиса ММ 20, весы АДВ-200, термошкаф ВСТ 30 10, лабораторный прецизионный рН-метр, хроматограф газовый САСН 21.03. Ауд.№2 Лабораторный бидистиллятор, настольная центрифуга , роторный испаритель, весы АДВ-200, прибор для определения температуры плавления, прибор для электрофареза, рефрактометр, хроматограф газовый МСС-4000, термошкаф ВСТ 30.10, спектрофотометр «Спекол», термостат УН-16, шкаф термической обработки. Ауд.№3 Лабораторная центрифуга, лабораторный бидистиллятор, весы АДВ-200, шкаф термической обработки, прибор Михаэлиса, фотоэлектрический калориметр, осмометр Пфеффера, дериватограф, иномер И-30, лабораторный встряхиватель, прибор для определения температуры плавления.
12.	Физиология растений	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Ауд.№1 Химические реактивы, вытяжной шкаф, сушильный шкаф, химическая посуда, лабораторный бидистиллятор, стандартные полумикровесы, настольная центрифуга Т23Д, точные весы АУ IV С3, прибор Михаэлиса ММ 20, весы АДВ-200, термошкаф ВСТ 30 10, лабораторный прецизионный рН-метр, хроматограф газовый САСН 21.03. Ауд.№2 Лабораторный бидистиллятор, настольная центрифуга , роторный испаритель, весы АДВ-200, прибор для определения температуры плавления, прибор для электрофареза, рефрактометр, хроматограф газовый МСС-4000, термошкаф ВСТ 30.10, спектрофотометр «Спекол», термостат УН-16, шкаф термической

			обработки. Ауд.№3 Лабораторная центрифуга, лабораторный бистиллятор, весы АДВ-200, шкаф термической обработки, прибор Михаэлиса, фотоэлектрический калориметр, осмометр Пфедффера, дериватограф, иномер И-30, лабораторный встряхиватель, прибор для определения температуры плавления.
13.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Ауд.№1 Химические реактивы, вытяжной шкаф, сушильный шкаф, химическая посуда, лабораторный бидистиллятор, стандартные полумикровесы, настольная центрифуга Т23Д, точные весы АУ IV СЗ, прибор Михаэлиса ММ 20, весы АДВ-200, термошкаф ВСТ 30 10, лабораторный прецизионный рН-метр, хроматограф газовый САСН 21.03. Ауд.№2 Лабораторный бидистиллятор, настольная центрифуга , роторный испаритель, весы АДВ-200, прибор для определения температуры плавления, прибор для электрофареза, рефрактометр, хроматограф газовый МСС-4000, термошкаф ВСТ 30.10, спектрофотометр «Спекол», термостат УН-16, шкаф термической обработки. Ауд.№3 Лабораторная центрифуга, лабораторный бистиллятор, весы АДВ-200, шкаф термической обработки, прибор Михаэлиса, фотоэлектрический калориметр, осмометр Пфедффера, дериватограф, иномер И-30, лабораторный встряхиватель, прибор для определения температуры плавления.
14.	Микробиология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Специализированный кабинет (214), используются стенды 80 ед., плакаты-65 ед., диаграммы-60 ед., слайды, фотографии- 95 ед., оборудование: микроскопы -20 ед., термостаты-4 ед., сушильный шкаф-1 ед., автоклав- 1 ед., центрифуга,-1 ед., кристаллизатор – ед., питательные среды: МПА, МПБ, Китта-Тароцци, посуда: чашки Петри, предметные стекла, покровные стекла, пробирки – 10 ед., настольный бокс- 1 ед., люминесцентный микроскоп-3 ед., холодильники- 2 ед., магнитные мешалки – 2 ед., спиртовки-25 ед., стеклянная посуда, пробирки, колбы, пипетки, флаконы (всего 320 ед.).
15.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Ауд.№1 Химические реактивы, вытяжной шкаф, сушильный шкаф, химическая посуда, лабораторный бидистиллятор, стандартные полумикровесы, настольная центрифуга Т23Д, точные весы АУ IV СЗ, прибор Михаэлиса ММ 20, весы АДВ-200, термошкаф ВСТ 30 10, лабораторный прецизионный рН-метр, хроматограф газовый САСН 21.03. Ауд.№2 Лабораторный бидистиллятор, настольная центрифуга , роторный испаритель, весы АДВ-200, прибор для определения температуры плавления, прибор для электрофареза, рефрактометр, хроматограф газовый МСС-4000, термошкаф ВСТ 30.10, спектрофотометр «Спекол», термостат УН-16, шкаф термической обработки. Ауд.№3 Лабораторная центрифуга, лабораторный бистиллятор, весы АДВ-200, шкаф термической обработки, прибор Михаэлиса, фотоэлектрический калориметр, осмометр Пфедффера, дериватограф, иномер И-30, лабораторный встряхиватель, прибор для определения температуры плавления.
16.	Генетика растений и	Учебные аудитории для	Учебно-методический кабинет кафедры: проектор, прибор для седиментации, весы аналит. эектрич.

	животных	проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	ториссионные и техн., авелиограф,
17.	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 с осветителем ОИ-32М, Окулярный микрометр, Объект-микрометр Набор препаратов по изучению клетки, Игла препаровальная Скальпель, Пинцет, Фотонасадка, Фазовоконтрастное устройство, Темнопольный конденсатор ОИ-13 Рисовальный аппарат, Микроскоп поляризационный Микроскоп люминесцентный, Микроскоп стереоскопический МБС-10, Термостат, Холодильник Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ-1 «Орбита» Весы аналитические ВЛР-200, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Автоклав, Стерилизатор, Станок для получения спермы от быков, Вагина для быка с кольцами Зеркала влагалищные для крупных животных Макет свиньи, Осветители комплектные, Стол обогревательный, Спермоприемник, Зеркала для мелких животных, Баня водяная, Камера Горяева Вагина для баранов с кольцами, Термометры спец. на 500, Кружка Эсмарха, Тампонницы с притертой крышкой Пластмассовые палочки для смазывания вагин Камеры резиновые для разных искусственных вагин Резиновые кольца к вагинам, Краники эбонитовые к вагинам Подставки для инструментов, Вагина для хряка Настольный бюкс с бактерицидными лампами
18.	Основы научных исследований	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Эккер двухзеркальный, Мерная лента металлическая, Рулетка тесьмаяная Шнур 20-метровый, Бусоль БС-2, Веха, деревянная, Дальномерная рейка, Этикетки, Лопата, кувалда, молоток, мотыга, Мотоблок для обработки защитных полос. Калькулятор, персональный компьютер, специализированные программы.
19.	Производство продукции растениеводства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1

			Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока, Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель, Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка
20.	Производства продукции животноводства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 с осветителем ОИ-32М, Окулярный микрометр, Объект-микрометр Набор препаратов по изучению клетки, Игла препаровальная Скальпель, Пинцет, Фотонасадка, Фазово-контрастное устройство, Темнопольный конденсатор ОИ-13 Рисовальный аппарат, Микроскоп поляризационный Микроскоп люминесцентный, Микроскоп стереоскопический МБС-10, Термостат, Холодильник Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ-1 «Орбита» Весы аналитические ВЛР-200, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Автоклав, Стерилизатор, Станок для получения спермы от быков, Вагина для быка с кольцами Зеркала влагалищные для крупных животных Макет свиньи, Осветители комплектные, Стол обогревательный, Спермоприемник, Зеркала для мелких животных, Баня водяная, Камера Горяева Вагина для баранов с кольцами, Термометры спец. на 500, Кружка Эсмарха, Тампонницы с притертой крышечкой Пластмассовые палочки для смазывания вагин Камеры резиновые для разных искусственных вагин Резиновые кольца к вагинам, Краники эбонитовые к вагинам Подставки для инструментов, Вагина для хряка Настольный бокс с бактерицидными лампами
21.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока, Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель, Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка
22.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего	Учебная лаборатория кафедры : Сушильный шкаф Термостат Холодильник морозильная камера Мясорубка электрическая Массажер мяса Шприц для производства колбас

		контроля, промежуточной аттестации – 401	Маслобойка на 6 л Сепаратор «Сатурн-2», «Плава» Комплект оборудования для производства сыра Пастеризатор молока Макет молокозавода Стенд цеха по переработке мяса Коптильная камера Весы технические Весы лабораторные ВЛКТ-2000 Ариометры Водяная баня для подогрева жирометров Весы СМП-84 Жирометры молочные Микроскоп биологический Прибор для определения титруемой кислоты Прибор для определения степени чистоты молока типа «Рекорд» Редуктазник Молокомер Мутовки для фляг Центрифуга для жирометров Фляги для молока, ведра Ковш творожный металлический Меры сыродельные Инвентарь для пластования и упаковки масла Ванны сыродельные Комплект оборудования для разделки туш животных Автоклав Стерилизатор
23.	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока,Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель,Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка
24.	Оборудование перерабатывающих производств	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Стенд воздушно-ситового сепаратора, Макет цилиндрического триера Макет циклона, Водяная баня, Стенд шнекового пресса ПШМ-250 Стенд гидравлического пресса М8 МПС, Макет плиты паровой универсальной типа А9-КВ2-Д, Автоклав, сушильный шкаф Термостат, Холодильник, Морозильная камера, Ректификационная колонка, Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ-1 «Орбита»

25.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: шкаф сушильный, термостат, дистиллятор, весы аналитические ВЛР-200, весы лабораторные квадрантные, ЛКТ-500 и ВЛКТ-2000, весы лабораторные технические Sc-,010, центрифуга лабораторная, секундомер, прибор для определения влажности почвы, лизиметр с образцами почв, рН-стр И-500, фарфоровая ступка с пестиком для растирания почвы, алюминиевый стаканчик, ложка металлическая, совочек пластмассовый, алюминиевая чашка, набор почвенных сит, буры для отбора почвенных проб разные, водяная баня, прибор Бакшеева для определения водопрочности почвы, песочные часы, бак для просеивания почвенных образцов в воде на 50 мл, прибор для, водопроницаемости почвы, пермометры разные, разборная доска, шпатель, лупы 10-20- кратного увеличения, бракеражные приборы: глубокомер, профиломер для определения глыбистости и гребнистости, сита с диаметром отверстий 0,25 мм для выделения , семян сорняков, лопата, стеклопосуда разная, нож почвенный
26.	Организация производства и предпринимательство в агропромышленном комплексе(АПК)	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Оргтехника Диспетчерский пункт Компьютерный класс с пакетом программ «1С- Предприятие», «Гарант» и др.
27.	Безопасность жизнедеятельности	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Дозиметрический прибор ДП-5В, Актинометр, Барометр, Гигрометр, Огнетушители, Психрометр, Диапроектор «Лектар-600», Обучающее контролирующее устройство «Кобра-4М». Информационные пособия по дисциплине: Стенды, таблицы, плакаты, макеты, УМК дисциплины
28.	Физическая культура и спорт	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Информационные пособия по дисциплине: Видеокассеты -9 шт., DVD и CD материалы - 12 шт., Видеофильмы - 6 шт.; Спортивный зал №1 (для отработки обще развивающих, подготовительных и специальных упражнений) Спортивный зал №2 (для обучения приемам борьбы) 1. Татами 2. Борцовский ковер 3. Зеркала Футбольное поле Ворота 2 шт. Городок ОФП (для повышения физического уровня слушателей) 1. Скамья для пресса 2 шт. 2. Брусья длинные 3. Турники 4. Змеевик Полоса препятствий -1 шт. УМК по дисциплине.
29.	Профессиональный иностранный язык	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических	Лингафонный кабинет. Учебно-методический кабинет Компьютер Pentium 4 - 2 шт. Ксерокс Canon FC-108 (A4) 1 шт. Принтер Samsung 1615-1 шт. DVD плеер"BBK" 1шт.

		занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Кодоскоп "ЛЕХ-3" 2шт. Т/визор "LG" 1шт. Информационные пособия по дисциплине: наглядные схемы, альбомы, плакаты – 25 шт., программы для тестирования (англ.) – 2 , аудиокурсы – 5 шт., видеокурсы – 5 шт., учебные видеофильмы 6 шт., английский – 4 шт. УМК по дисциплине.
30.	Правоведение	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 1 шт. Принтер Canon LBP-1120- 1 шт. Телевизор "LG 14F89" 1шт. DVD - плеер "LG" 1 шт. Мультимедийный проектор компьютерный класс -19 компьютеров класса Пентиум 4, ПО – Windows –XP, MS –office XP, доступ в Internet с каждого рабочего места, доступ к сетевой версии «КонсультантПлюс», УМК по дисциплинам
31.	Политология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
32.	Экономика организаций	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
33.	История и культура народов КБР	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
34.	Химия физическая и коллоидная	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Ауд.№1 Химические реактивы, вытяжной шкаф, сушильный шкаф, химическая посуда, лабораторный бидистиллятор, стандартные полумикровесы, настольная центрифуга Т23Д, точные весы АУ IV С3, прибор Михаэлиса ММ 20, весы АДВ-200, термошкаф ВСТ 30 10, лабораторный прецизионный рН-метр, хроматограф газовый САСН 21.03. Ауд.№2 Лабораторный бидистиллятор, настольная центрифуга , роторный испаритель, весы АДВ-200, прибор для определения температуры плавления, прибор для электрофареза, рефрактометр, хроматограф газовый МСС-4000, термошкаф ВСТ 30.10,

			спектрофотометр «Спекол», термостат УН-16, шкаф термической обработки. Ауд. №3 Лабораторная центрифуга, лабораторный бистиллятор, весы АДВ-200, шкаф термической обработки, прибор Михаэлиса, фотоэлектрический калориметр, осмометр Пфеффера, дериватограф, инномер И-30, лабораторный встряхиватель, прибор для определения температуры плавления.
35.	Ботаника	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Микроскопы биологические МИКМСД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М Термостаты разные Микротом ручной Микротом для больших срезов Микротом для парафиновых срезов Микротом замораживающий Весы аналитические Весы технические Прессы гербарные, папки Гербарные копалки Лупы, ручные 10х и 7х Лупы штативные Лупы биноккулярные Лупы ручные 20х Секундомер Препаратоводитель двухкоординатный Баня водяная лабораторная Игла препарировальная Пинцет Скальпель Микрофотонасадка Фотоаппарат Стеклопосуда разная
36.	Зоология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Микроскопы биологические МИКМСД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М Термостаты разные Микротом ручной Микротом для больших срезов Микротом для парафиновых срезов Микротом замораживающий Весы аналитические Весы технические Лупы, ручные 10х и 7х Лупы штативные Лупы биноккулярные Лупы ручные 20х Секундомер Препаратоводитель двухкоординатный Баня водяная лабораторная Игла препарировальная Пинцет Скальпель Микрофотонасадка Фотоаппарат Стеклопосуда разная
37.	Процессы и аппараты пищевых производств	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций,	Учебная лаборатория кафедры : Молотковая дробилка, Мельница лабораторная ЛИЦ-1М Мельница лабораторная ЛЗМ, Молочный сепаратор Стенд воздушно-ситового сепаратора, Макет цилиндрического триера Макет циклона, Водяная баня, Стенд шнекового пресса ПШМ-250

		текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Стенд гидравлического пресса М8 МПС, Макет плиты паровой универсальной типа А9-КВ2-Д, Автоклав, сушильный шкаф Термостат, Холодильник, Морозильная камера, Ректификационная колонка, Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ-1 «Орбита»
38.	Технология переработки молока	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Сушильный шкаф Термостат Холодильник морозильная камера Маслобойка на 6 л Сепаратор «Сатурн-2», «Плава» Комплект оборудования для производства сыра Пастеризатор молока Макет молокозавода Весы технические Весы лабораторные ВЛКТ-2000 Ариометры Водяная баня для подогрева жиромеров Весы СМП-84 Жиромеры молочные Микроскоп биологический Прибор для определения титруемой кислоты Прибор для определения степени чистоты молока типа «Рекорд» Редуктазник Молокомер Мутовки для фляг Центрифуга для жиромеров Фляги для молока, ведра Ковш творожный металлический Меры сыродельные Инвентарь для пластования и упаковки масла Ванны сыродельные Комплект оборудования для разделки туш животных Автоклав Стерилизатор
39.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Установка для транспортировки навоза, Трактор МТЗ-80 или МТЗ-92, Трактор ДТ-75М, Трактор Т-150К Автомобиль Плуг ПЛН-5-35, Культиватор КЫС-4 Комбинированный агрегат РВК-3.6, Борона БЗСС-1.0, БЗТС-1.0 Лушитель ЛДТ-10 или ЛДТ-5, Дисковая борона БДТ-ЗИЛИБДТ-7 Сеялка СЗ-3,6, Каток кольчатый шпоровый ЗККШ-6 Зональный комплекс машин, Амперметр, Миллиамперметр Вольтметр, Ваттметр, Трансформатор тока, Счетчик электрической энергии, Потенциометр, Реостат регулировочный, Измерительный мост, Асинхронный двигатель, Генератор постоянного тока Выпрямитель, Милливольтметр, Аккумулятор, Омметр, Макет почвообрабатывающих машин, Макет посевных агрегатов Модель автоматизации полива с.х. культур Модель автоматизации зерноочистительным комплексом Стенд автоматизации раздачи кормов на животноводческих фермах Стенд управления микроклиматом на животноводческих фермах
40.	Защита растений	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций,	Фотоальбомы образцов растений, пораженных различными заболеваниями. Фотоальбомы образцов различных сорных растений. Фотоальбомы образцов насекомых-вредителей. Плакаты с изображениями строения различных насекомых-вредителей, сорных растений. Обучающие видеофильмы. Тесты рубежного, итогового контроля,

		текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	наглядные пособия, DVD мультимедиа.
41.	Хранение и переработка плодов и овощей	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока,Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель,Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка
42.	Овощеводство и плодородство	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб. Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
43.	Технология консервирования плодов и овощей	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Термостат, Центрифуга лабораторная, Шкаф сушильный, Водонагреватель, Весы лотковые ВЦЛ - 10м, Весы технические на 1кг Весы технические на 5 кг, Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-500 Весы лабораторные квадрантные ВЛКТ-2000, Пурка литровая Секундомер С-П-16, Микроскоп биологический МИКМЕД – 1 (БИОЛАМ) с осветителем ОИ-32М, Лампа инфракрасных лучей Лампа люминесцентная ЛЭЗО-1, Облучатель комбинированный Мельница лабораторная, Счетчик раскладки семян Прибор для определения силы роста семян ПСР-1 Прибор для определения жизнеспособности семян ПЖС-1 Делитель средних образцов семян ДЗК-1 Растильня открытая для проращивания семян РТК-48 Щуп зерновой цилиндрический, Щуп конусный, Измеритель температуры и влажности ИТВ-1, Решетный классификатор РКФ-1 Полевой рефрактометр, Лабораторные рефрактометры, Пресс для получения сока,Сверла, Набор зерновых сит, Лупа, Шпатель, Пинцет Ареометр, Разборная доска, Влагомер, Скальпель,Совочек для зерна Мялка лабораторная, Линейка

44.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
45.	Технология переработки мяса	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Сушильный шкаф Термостат Холодильник морозильная камера Весы технические Весы лабораторные ВЛКТ-2000 Весы СМП-84 Микроскоп биологический Прибор для определения титруемой кислоты Редуктазник Комплект оборудования для разделки туш животных Автоклав Стерилизатор
46.	Сооружение и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебная лаборатория кафедры : Стенд воздушно-ситового сепаратора, Макет цилиндрического триера Макет циклона, Водяная баня, Стенд шнекового пресса ПШМ-250 Стенд гидравлического пресса М8 МПС, Макет плиты паровой универсальной типа А9-КВ2-Д, Автоклав, сушильный шкаф Термостат, Холодильник, Морозильная камера, Ректификационная колонка, Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ-1 «Орбита». Макеты различных типов зданий и сооружений.
47.	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Информационные пособия по дисциплине: Видеокассеты -9 шт., DVD и CD материалы - 12 шт., Видеофильмы - 6 шт.; Спортивный зал №1 (для отработки обще развивающих, подготовительных и специальных упражнений) Спортивный зал №2 (для обучения приемам борьбы) 1. Татами 2. Борцовский ковер 3. Зеркала Футбольное поле Ворота 2 шт. Городок ОФП (для повышения физического уровня слушателей) 1. Скамья для пресса 2 шт. 2. Брусья длинные 3. Турники 4. Змеевик Полоса препятствий -1 шт. УМК по дисциплине.
48.	Психология и педагогика	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля,

		контроля, промежуточной аттестации – 401	наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
49.	Социальная психология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
50.	Психология личности и профессиональное самоопределение	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
51.	Русский язык и культура речи	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
52.	Культурология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
53.	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер"LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
54.	Речевая культура делового общения	Учебные аудитории для проведения лекционных и	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт.

		практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	DVD плеер "LG" - 1 шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1 шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
55.	Этика и культура поведения	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1 шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1 шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
56.	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1 шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1 шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
57.	Введение в направленность	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1 шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1 шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам
58.	История направленности	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1 шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1 шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
59.	Сельскохозяйственная биотехнология	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная

60.	Биоинженерия в сельскохозяйственном производстве	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
61.	Кормопроизводство	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
62.	Приготовление кормов из нетрадиционного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1шт. Т/визор "ОПТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам
63.	Технология бродильного производства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
64.	Основы зерносушения	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
65.	Технология переработки птицы	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121

		контроля, промежуточной аттестации – 401	Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
66.	Мясные и молочные консервы	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
67.	Элеваторно-складское хозяйство	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Учебно-методический кабинет кафедры: Компьютер Celeron 2.4 - 1 шт. Компьютер Pentium 4 -1 шт. Принтер Canon 1120 - 1 шт. DVD плеер "LG" - 1шт. Т/визор "ОРТА-2008" 1шт. Информационные пособия по дисциплинам: электронные ресурсы системы ИНТЕРНЕТ. Тесты рубежного, итогового контроля, наглядные пособия, DVD мультимедиа, УМК по дисциплинам.
68.	Технология макаронных изделий	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
69.	Технология хлебопекарного производства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
70.	Технология производства муки и круп	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
71.	Технология производства растительных масел	Учебные аудитории для проведения лекционных и	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр

		практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
72.	Технология спиртового и ликероводочного производства	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
73.	Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная
74.	Основы биотехнологии переработки и сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 401	Щуп для отбора проб зерна Термостат Сушильный шкаф Рефрактометр Поляриметр СМ-3 рН-метр И-500 Ионометрический измеритель нитратов Спектрофотометр С-121 Хроматограф газовый лабораторный Цвет-800 Хроматограф жидкостный ионный Цвет-4000 Стеклопосуда разная

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный
аграрный университет имени В.М. Кокова»**



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки -35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника - бакалавр
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Нальчик-2016

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации составлен в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 19 декабря 2013г. №1367, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология

производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1330.

Составители:

к.б.н., заведующий кафедрой «ТППСХП» М.И. Теммиев М.И. Теммиев
к.с.-х.н., доцент кафедры «ТППСХП» Ф.Х. Тхазеплова Ф.Х. Тхазеплова

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол от « 14 » 05 2017 г. № 9

Заведующий кафедрой
к.б.н., доцент М.И. Теммиев М.И. Теммиев

Одобрено методической комиссией агрономического факультета

Протокол от « 12 » 05 2017 № 8

Председатель МК агрономического факультета

к.с.-х.н., доцент Н.И. Перфильева Н.И. Перфильева

Согласовано:

Директор научной библиотеки И.А. Шогенова И.А. Шогенова

« 10 » 05 2017г.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, которая проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Формы государственной итоговой аттестации, порядок проведения такой аттестации по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции определены федеральным государственным образовательным стандартом (далее - ФГОС) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1330 и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (далее – Порядок), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

В структуру основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно п. 6.2. ФГОС и решения Ученого совета Кабардино-Балкарского ГАУ от 27.11.2015 г. протокол № 3 в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) является обязательной формой государственной итоговой аттестации лиц, завершающих освоение образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и представляет собой законченное самостоятельное учебно-научное исследование, обладающее единством внутренней структуры и содержания.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, КОТОРЫМИ ДОЛЖНЫ ОВЛАДЕТЬ ОБУЧАЮЩИЕСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП ВО

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП ВО выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

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

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

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

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

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

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

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **общефессиональными компетенциями (ОПК)**:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Согласно вида деятельности, к которым готовятся выпускники они должны обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-13 - способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

2.2 Перечень компетенций формируемых у обучающихся в результате защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы способствует овладению компетенциями, закрепленными за государственной итоговой аттестацией, т.е. их способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с рабочим учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции обучающиеся должны овладеть по результатам освоения образовательной программы:

Общекультурными компетенциями:

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

Общепрофессиональными компетенциями:

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

Профессиональными компетенциями:

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

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

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

3. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, А ТАКЖЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения государственной итоговой аттестации оценивается с применением системы показателей и критериев оценивания по шкале оценивания.

Для осуществления процедуры оценивания уровня сформированности компетенций в ходе государственной итоговой аттестации, разработана система из четырех показателей, каждому из которых соответствует перечень критериев, оцениваемых в баллах. В результате защиты выпускной квалификационной работы обучающийся набирает определенную сумму баллов, которая с учетом уровня сформированности компетенций трансформируется в соответствующую оценку.

Шкала оценки сформированности компетенций

Компетенция (содержание и шифр)	Шкала оценивания с критериями (уровни освоения)
способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)	<i>Высокий уровень</i> Демонстрация готовности использовать экономические знания в различных сферах деятельности; критически оценить результат применения экономических знаний при выполнении задач бакалаврской работы; обосновать принятое управленческое решение и отстоять свою точку зрения на основе применения экономических знаний на защите; Использование в бакалаврской работе способов оценки социально-экономической эффективности деятельности объекта исследования на основе применения экономических знаний
	<i>Средний уровень</i> Демонстрация готовности использовать экономические знания в различных сферах деятельности; критически оценить результат применения экономических знаний при выполнении задач бакалаврской работы; обосновать принятое управленческое решение и отстоять свою точку зрения на основе применения экономических знаний на защите; Использование в бакалаврской работе некоторых

	способов оценки социально-экономической эффективности деятельности объекта исследования на основе применения экономических знаний <i>Пороговый уровень</i> Демонстрация студента анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты; оценить результаты применения экономических знаний при написании бакалаврской работы. Имеет представление о проблемах функционирования современной экономики применительно к теме исследования <i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-9).	<i>Высокий уровень</i> Студент владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий при написании бакалаврской работы. Понимает различие требований, предъявляемых к основным методам защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий при проведении исследования БР; применять в бакалаврской работе навыки работы с современными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. <i>Средний уровень</i> Студент распознает и оценивает ошибки основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в подготовке бакалаврской работы. Понимает различие требований, предъявляемых к основным методам защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий при проведении исследования БР; применять в бакалаврской работе навыки работы с современными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. <i>Пороговый уровень</i> Студент распознает и оценивает ошибки репрезентативности основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф,

	стихийных бедствий в подготовке бакалаврской работы.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9)	<i>Высокий уровень</i> Полная демонстрация готовности студента на примере выполнения бакалаврской работы реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
	<i>Средний уровень</i> Достаточно полная демонстрация готовности студента на примере выполнения бакалаврской работы реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация готовности студента на примере выполнения бакалаврской работы реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11)	<i>Высокий уровень</i> Студент демонстрирует готовности принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.
	<i>Средний уровень</i> Студент демонстрирует не в полной мере готовности принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.
	<i>Пороговый уровень</i> Студент демонстрирует частично готовности принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена
готовностью систематизировать и обобщать информацию по	<i>Высокий уровень</i> Полная демонстрация готовности студента

использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19)	проанализировать и интерпретировать информацию, по использованию и формированию ресурсов организации при написании БР.
	<i>Средний уровень</i> Достаточно полная демонстрация готовности студента проанализировать и интерпретировать информацию, по использованию и формированию ресурсов организации при написании БР.
	<i>Пороговый уровень</i> Частичная демонстрация готовности студента анализировать и интерпретировать информацию, по использованию и формированию ресурсов организации при написании БР.
	<i>Минимальный уровень</i> Компетенция не освоена

Показатели и критерии оценивания компетенций

№ п/п	Наименование компетенции (группы компетенций)	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Минимальный балл
1	ОК-3 ОПК-9 ПК-9 ПК-11 ПК-19	1.Содержание выпускной квалификационной работы (максимальный суммарный балл – 8)	1.Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы)	1
			2.Обоснованность и актуальность теоретической и практической значимости избранной темы	1
			3.Самостоятельность подхода к раскрытию темы, наличие собственной точки зрения и полнота раскрытия темы работы	1
			4.Глубина анализа источников по теме исследования и правильность выполнения расчетов	1
			5.Соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам	1
			6.Исследовательский характер и практическая направленность работы	1
			7.Соответствие современным	1

			нормативным правовым документам	
			8.Обоснованность выводов	1
2.	ОК-3 ОПК-9 ПК-9 ПК-11 ПК-19	2. Оформление ВКР, презентации, демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	1. Соответствие структуры и содержания работы требованиям ФГОС и методическим рекомендациям по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы)	1
			2.Объем работы соответствует требованиям ФГОС и Методическим рекомендациям	1
			3.В тексте работы есть ссылки на источники и литературу	1
			4.Список источников и литературы актуален и оформлен в соответствии с требованиями Методических рекомендаций	1
3.	ОК-3 ОПК-9 ПК-9 ПК-11 ПК-19	3. Содержание презентации, доклада и демонстрационного материала (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота и соответствие содержания презентации, доклада содержанию ВКР	2
			Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4.	ОК-3 ОПК-9 ПК-9 ПК-11 ПК-19	Ответы на дополнительные вопросы (максимальный суммарный балл – 4)	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Шкала оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы с учетом показателей и критериев оценивания

Сумма набранных баллов	Оценка	Уровень сформированности компетенций
18-20	отлично	высокий
14-17	хорошо	средний
10-14	удовлетворительно	пороговый
менее 9	неудовлетворительно	минимальный (компетенции не освоены)

Оценка «отлично» выставляется:

- *за выпускную квалификационную работу*, которая выполнена на актуальную тему, четко формализованы цель и задачи исследования, раскрыта суть проблемы с систематизацией точек зрения авторов и выделением научных направлений, оценкой их общности и различий, обобщением отечественного и зарубежного опыта. Изложена собственная позиция. Стил ь изложения научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на глубоком анализе объекта исследования за 3 года с применением статистических и экономико-математических методов, факторного анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован с практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует всем требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству исследовательских работ, имеет четкую, логически обоснованную структуру. Результаты проведенного исследования нашли отражение в аргументированном разделе выпускной квалификационной работы, посвященном разработке предложений и рекомендаций по совершенствованию изучаемого аспекта экономической деятельности организации;

- *доклад*, который адекватно отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и хорошо аргументированы; временной регламент соблюден;

- *демонстрационный материал (презентацию)*, который соответствует тексту доклада, полностью отражает основные результаты исследования, в котором использованы различные методы экономических исследований; все материалы презентации изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов и грамотные адекватные, аргументированные, хорошо обоснованные и четкие ответы на них; ответы в хорошем рабочем темпе;

- *мнение научного руководителя*, отраженное в отзыве - высокая.

Оценка «хорошо» выставляется:

- *за выпускную квалификационную работу*, которая выполнена на актуальную тему, четко формализованы цель и задачи исследования, суть проблемы раскрыта с систематизацией точек зрения авторов, обобщением отечественного и (или) зарубежного опыта с определением собственной позиции. Стил ь изложения научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на анализе объекта исследования за 3 года с применением методов сравнения процессов в динамике, факторного анализа. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью. Выпускная квалификационная работа представлена в печатном виде, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению, объему и качеству данных работ. Структура работы логична. Заключение по работе содержит предложения и рекомендации по совершенствованию изучаемого аспекта экономической деятельности;

- *доклад*, который отражает основные результаты научного исследования; основные положения, вынесенные на защиту, достоверны, грамотно изложены и аргументированы; временной регламент соблюден;

- *демонстрационный материал (презентацию)*, который соответствует тексту доклада, отражает основные результаты научного исследования, с использованием различных методов экономических исследований; материалы презентации изложены грамотно и оформлены в соответствии с требованиями;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – правильное понимание вопросов, но недостаточно грамотные и обоснованные ответы на них.

- *мнение научного руководителя*, отраженное в отзыве - положительная.

Оценка «удовлетворительно» выставляется:

- *за выпускную квалификационную работу*, которая выполнена на актуальную тему, формализованы цель и задачи исследования, тема раскрыта, изложение описательное со ссылками на источники, однако нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения проблемы и применяемыми механизмами или методами. В аналитической части работы объект исследован за 3 года с применением методов сравнения процессов в динамике. В практической части сформулированы предложения и рекомендации, которые носят общий характер или недостаточно аргументированы;

- *доклад*, который отражает отдельные результаты исследования; положения, вынесенные на защиту, частично аргументированы;

- *демонстрационный материал (презентацию)*, который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты работы; в котором методы экономических исследований использованы частично; есть недостатки в материалах оформления презентации;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – ответы на вопросы и замечания носят общий характер и не всегда соответствуют сути вопроса.

- *мнение научного руководителя*, отраженное в отзыве - положительная.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется:

- *за выпускную квалификационную работу*, которая не соответствует предъявляемым требованиям к исследованиям подобного рода. Работа раскрыта не полностью, структура не совсем логична, (нет увязки сущности темы с наиболее значимыми направлениями решения проблемы и применяемыми механизмами или методами). Допущены неточности при изложении материала, достоверность некоторых выводов не доказана. Автор не может разобраться в конкретной практической ситуации, не обладает достаточными знаниями и практическими навыками для профессиональной деятельности;

доклад, который не отражает основные результаты научного исследования; положения, вынесенные на защиту, не аргументированы, их достоверность вызывает сомнения; временной регламент не соблюден;

- *демонстрационный материал (презентацию)*, который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не отражает основные результаты исследовательской работы; различные методы экономических исследований не использованы; материалы презентации не оформлены в соответствии с правилами;

- *ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии* – выпускник не в состоянии ответить на вопросы и замечания членов комиссии.

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Типовые контрольные задания

Типовыми контрольными заданиями для процедуры государственной итоговой аттестации являются темы выпускных квалификационных работ, выполняемых с учетом выбранных видов деятельности, к которым готовился выпускник.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Комплексная переработка крахмалистого сырья на спирт с получением белково-углеводных продуктов
2. Влияние гербицидов на урожайность и технологические свойства зерна гибрида кукурузы Машук 350 СВ в условиях предгорной зоны КБР
3. Особенности применения ферментов микробного происхождения в спиртовой промышленности

4. Влияние сроков посева на урожайность и технологические свойства зерна гибрида кукурузы Анютка в условиях предгорной зоны КБР
5. Выращивание различных сортов подсолнечника в условиях предгорной зоны КБР для производства халвы
6. Посевные качества семян гибрида Машук 175 СВ в зависимости от способов хранения
7. Совершенствование технологии макаронных изделий.
8. Использование замороженных полуфабрикатов при производстве хлеба
9. Разработка технологии производства изделий из ржаной муки
10. Совершенствование технологии производства цукатов из кабачков и тыквы.
11. Совершенствование технологии послеуборочного дозревания и хранения семян подсолнечника с применением биопрепаратов
12. Разработка технологии производства хлеба из цельного зерна пшеницы предварительной ИК обработкой зерна
13. Формирование качества концентрированной основы для приготовления горячего медового безалкогольного напитка
14. Технология хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности
15. Влияние минеральных удобрений на продуктивность и технологические показатели качества семян подсолнечника
16. Влияние минеральных удобрений на продуктивность и технологические показатели качества зерна гречихи
17. Анализ качества муки, производимой ОАО Нальчикский мукомольный завод
18. Особенности производства этилового спирта (на примере)
19. Влияние температурного режима и способов хранения на сохранность белокочанной капусты
20. Влияние газового состава и способа хранения на сохранность груши
21. Влияние сроков съема на период хранения яблок
22. Влияние систем вентилирования и способов обработки на сохранность картофеля
23. Влияние способов хранения на сохранность моркови
24. Влияние качества семян перспективных сортов и гибридов подсолнечника на изготовление халвы в зависимости от условий предгорной зоны КБР
25. Влияние способов обработки на сохранность лука
26. Урожайность и технологические свойства семян подсолнечника при различных условиях питания в условиях предгорной зоны КБР
27. Изучение особенности производства овощных консервов «Свекла гарнирная» (на примере)
28. Технология производство овощных консервов «Донской салат» (на примере)
29. Качество сметаны в зависимости от основного сырья (на примере)
30. Продуктивность и качество семян подсолнечника в зависимости от доз минеральных удобрений в условиях предгорной зоны КБР
31. Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы в зависимости от приемов технологии возделывания
32. Продуктивность и качество семян подсолнечника в зависимости от доз минеральных удобрений и регуляторов роста
33. Урожайность и технологические свойства зеленого горошка в зависимости от густоты стояния растений и сроков уборки
34. Особенности технологии возделывания пищевого спирта и различных марок водки из различного сырья
35. Пути повышения продуктивности и качества крупяных изделий в различных условиях выращивания
36. Выращивание молодняка швицкой породы их помесей в условиях предгорной зоны
37. Влияние откорма молодняка на различных кормах на качество мяса

38. Изучение продуктивных качеств коров в условиях КБР
39. Исследование молочной продуктивности коров различных пород в условиях предгорной зоны КБР
40. Изучение влияния продуктивных особенностей коров швицкой породы на производство молока
41. Изучение продолжительности хозяйственного использования коров в условиях КБР
42. Особенности технологии производства рассольных сыров и брынзы
43. Технологическая оценка производства сладкосливочного масла
44. Влияние хозяйственно-полезных признаков коров на производство молока
45. Пути повышения стабильности ликероводочных изделий
46. Особенности применения цитолитических ферментных препаратов в виноделии
47. Совершенствование технологии овсяного крупяного продукта, не требующего варки
48. Разработка технологии натуральных красных вин и винных напитков
49. Продуктивность и технологические свойства зерна кукурузы в зависимости от приемов обработки почвы
50. Выход тофу у различных сортов сои в зависимости от технологии возделывания
51. Качественные показатели зерна пшеницы возделываемые в условиях предгорной зоны КБР
52. Оптимизация технологии возделывания озимого тритикале по улучшению хлебопекарных показателей зерна

Примерный перечень вопросов для оценки результатов освоения образовательной программы

1. Факторы, влияющие на показатели качества пшеницы?
2. Какие технологические приемы улучшают качество зерна тритикале?
3. Зависимость выхода тофу различных сортов сои от технологии возделывания?
4. Перечислите технологические свойства зерна кукурузы.
5. Выход муки из 1т. зерна пшеницы?
6. Основные технологические операции при производстве рассольных сыров?
7. Перечислите показатели качества сладкосливочного масла
8. Каким образом влияет хозяйственно-полезные признаки коров на производство молока?
9. Основные технологические операции производства ликероводочной продукции?
10. Каким образом влияют условия выращивания на продуктивность коров?.
11. Перечислите продукты переработки птицы.
12. Перечислите хлебопекарные свойства хлебобулочных изделий?
13. Сорта пшеницы используемые для производства макаронных изделий?
14. Особенности хранения зерновых масс?
15. Лежкость и сохраняемость плодоовощной продукции?
16. Факторы, влияющие на качество мяса?
17. Породы коров, выращиваемых в условиях КБР?
18. Какие показатели характеризуют качество макаронных изделий?
19. Какие факторы влияют на качество спирта?
20. Перечислите технологические операции производства пива?
21. Выход макаронных изделий из 1т. муки?
22. Перечислите качественные показатели зерна пшеницы
23. Элементы продуктивности зерна пшеницы?
24. Режимы хранения плодоовощной продукции?
25. Способы обработки лука?
26. Режимы хранения моркови?
27. Показатели молочной продуктивности коров различных пород в условиях предгорной зоны КБР

28. Сорты кукурузы возделываемые в условиях КБР?
29. Каким образом определяется рентабельность производства?
30. Назовите основные показатели качества зеленого горошка.
31. Категории упитанности КРС?
32. Классификация процессов и аппаратов пищевых производств.
33. Машины и аппараты для измельчения.

Примерный перечень заданий для успешного выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Задание 1. Определение необходимых информационных источников, включая научную литературу, законодательную базу, нормативные материалы, энциклопедическую и справочную литературу, статистические и аналитические материалы, монографии, данные профессиональных периодических изданий, Интернет-ресурсы в соответствии с рекомендациями научного руководителя, для выполнения исследования и написания бакалаврской работы. Анализ и оценка данных источников.

Задание 2. Разработка и обоснование производственных процессов, операций в соответствии с темой бакалаврской работы. Отбор и анализ методик расчета технологических показателей, а также способов их представления.

Задание 3. Формирование базы аналитических данных в соответствии с темой исследования, включая внутренние данные предприятия, публичную отчетность, показатели, характеризующие качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задание 4. Комплексный анализ собранных материалов с применением адекватных методик.

Задание 5. Оценка степени эффективности и результативности деятельности организации относительно выбранной темы исследования, выявление существующих недостатков, причин их возникновения.

Задание 6. Построение системы предложений и рекомендаций по совершенствованию хозяйственной деятельности объекта исследования.

Задание 7. Анализ ситуации с учетом внедренных изменений, для обеспечения формулировки обоснованных выводов и выработки рекомендаций для организации более эффективной работы.

Задание 8. Изучение методических рекомендаций по выполнению и защите выпускной квалификационной работы для обеспечения соответствия структуры и содержания бакалаврской работы, доклада, презентации, демонстрационных материалов предъявляемым требованиям.

4.2 Материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

При проведении ГИА в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие документы:

- сводная ведомость выпускников;
- заполненные их зачетные книжки;
- выпускная квалификационная работа;
- отзыв руководителя на ВКР;
- заключение;
- справка на объем заимствований.

В комиссию могут быть представлены также другие материалы, характеризующие научную и практическую ценность ВКР (печатные статьи по теме работы, документы, указывающие на практическое применение работы, макеты и т.п.).

Завершенная выпускная квалификационная работа студента (бакалаврская работа) представляется на выпускающую кафедру не позднее, чем за 15 дней до установленного срока проведения защиты.

Текст выпускной квалификационной работы студента должен быть переплетен или сброшюрован и иметь твердую обложку и титульный лист.

Научный руководитель представляет письменный отзыв, в котором дается характеристика проделанной работы по всем разделам бакалаврской работы. В отзыве научного руководителя указывается степень соответствия работы предъявляемым к выпускной квалификационной работе студента, дается характеристика самостоятельности проведенного исследования, отмечается актуальность, теоретический уровень и практическая значимость выполненной работы, полнота и оригинальность решения поставленной проблемы, а также оцениваются освоение им компетенции и его личностные характеристики.

Оцениваются также способности и умения студента самостоятельно решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В этих целях научный руководитель должен обращать внимание на то, в каких разделах бакалаврской работы нашли свое воплощение и оказались востребованы определенные профессиональные компетенции выпускника. Кроме того, отзыв научного руководителя должен отражать: актуальность исследования (в теоретическом, методическом, прикладном аспектах); особенность темы, ее специфику, а именно: новая или традиционная для кафедры, особый ракурс темы и т.п.; количественные характеристики работы (объем бакалаврской работы: количество страниц, рисунков, таблиц, литературных источников, приложений и т.п.); соблюдение календарного графика работы над выпускной квалификационной работой; оценку личностных качеств выпускника в ходе выполнения исследовательского задания (самостоятельность, ответственность, умение организовать свой труд, творческий подход, инициативность и т.п.); степень выполнения исследовательского задания к выпускной квалификационной работе (выполнено полностью, выполнено частично, в основном не выполнено); основные достоинства работы (в теоретическом, методическом и практическом плане); нераскрытые вопросы и/или недостатки бакалаврской работы (обязательный раздел отзыва даже для работ, выполненных на высоком теоретическом, методическом и практическом уровне).

Заключительное положение отзыва должно отражать общий вывод научного руководителя по исследованию, раскрытию профессиональных, дополнительных профессиональных, общепрофессиональных и общекультурных компетенций выпускника и характеристике процесса выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки. Научный руководитель не выставляет конкретную оценку за бакалаврскую работу, а указывает на возможность рекомендации ее к защите с положительной оценкой или мотивирует, почему ВКР не удовлетворяет предъявляемым требованиям и не может быть рекомендована к защите.

Итогом отзыва научного руководителя должна являться одна из двух рекомендаций:

- а) рекомендуется к защите и может претендовать на положительную оценку;
- б) не рекомендуется к защите в сроки.

Бакалаврская работа рекомендуется к защите в том случае, если исследовательское задание научного руководителя выполнено, а выпускник доказал, что его основные общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции сформированы.

Бакалаврская работа не рекомендуется к защите, если выпускник не справился с исследовательским заданием, либо в процессе выполнения бакалаврской работы не подтвердил самостоятельность ее выполнения, не доказал, что его основные общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции сформированы.

Студент имеет право выходить на защиту выпускной квалификационной работы с отрицательным отзывом научного руководителя.

Макет отзыва научного руководителя на бакалаврскую работу приведен в Приложении А.

Для реализации контрольных мероприятий кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разрабатывает график заседаний кафедры по проведению предварительной защиты выпускных квалификационных работ. В результате заседания выносятся решения о степени готовности обучающегося и выпускной квалификационной работы к государственной итоговой аттестации, которое оформляется соответствующим заключением (Приложение Б).

Процедура проверки выпускной квалификационной работы на объем заимствований осуществляется в соответствии с Положением о порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ и реализуется через портал «Антиплагиат» (www.antiplagiat.ru) руководителем за 2 недели до начала государственных итоговых испытаний. Объем заимствований не должен превышать 60%.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При проведении государственной итоговой аттестации в государственную экзаменационную комиссию представляются следующие методические материалы:

- Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы);
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ;
- Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки; 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации;
- Лист экзаменатора.

Лист экзаменатора

№ п/п	Фамилия Имя Отчество студента	Количество баллов за				Уровень сформированности компетенций	Общее количество баллов	Оценка
		Содержание ВКР	Оформление ВКР, презентации, демонстрации - рационального материала	Содержание презентации, доклада и демонстрации - рационального материала	Ответы на дополнительные вопросы			
1	Иванов Иван Иванович	8	4	4	4	высокий	20	Отлично
2								

Требования к порядку выполнения и оформления выпускной квалификационной работы излагаются в методических рекомендациях по ее выполнению. Завершающим этапом выполнения выпускной квалификационной работы является ее защита.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются выпускники, успешно завершившие в полном объеме освоение программы бакалаврита, в том числе всех видов практик, и представившие выпускную квалификационную работу с отзывом, заключением к защите и с резолюцией заведующего выпускающей кафедры о допуске к защите в установленный срок.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленное расписанием время на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК) по соответствующему направлению подготовки с участием не менее 2/3 членов ее состава. Порядок защиты выпускной квалификационной работы определяется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников Кабардино-Балкарского ГАУ.

Помимо членов ГЭК на защите присутствует научный руководитель выпускника, а также могут присутствовать, преподаватели, студенты и все желающие.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются путем открытого голосования членов государственной экзаменационной комиссии на основе оценивания:

- научным руководителем - хода выполнения и качества работы, ее соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам по соответствующему направлению подготовки, степени самостоятельности при выполнении работы;

- членами ГЭК - качества работы, ее соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам, хода защиты, включая доклад, презентацию и ответы на вопросы членов ГЭК. При равном числе голосов голос Председателя государственной экзаменационной комиссии считается решающим.

Критерии выставления оценок за выпускную квалификационную работу определяются на основе соответствия уровня подготовки выпускника и представленной им работы требованиям ФГОС ВО.

При оценке выпускной квалификационной работы членам государственной экзаменационной комиссии рекомендуется учитывать качество выполнения графической части работы, её практическую значимость, наличие оригинальных решений, использование компьютерных программ для решения поставленных задач, средний балл успеваемости за 4 года (5 лет).

Заданные вопросы, ответы студента, особое мнение и решение государственной экзаменационной комиссии об оценке и выдаче диплома (с отличием, без отличия) вносятся в протокол заседания государственной экзаменационной комиссии. Протокол подписывается председателем и секретарем государственной экзаменационной комиссии. Результат защиты бакалаврской работы проставляется в зачетную книжку студента, в которой расписывается председатель и члены государственной экзаменационной комиссии. Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в тот же день после оформления протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

Требования к выступлению на публичной защите выпускной квалификационной работы

По результатам прохождения процедуры предзащиты выпускной квалификационной работы студент редактирует и дорабатывает текст своего выступления с учетом сделанных замечаний. Время, отведенное выпускнику на выступление (доклад, презентацию) при защите выпускной квалификационной работы на заседании ГЭК, не должно превышать 10 минут.

Текст доклада должен отражать проблематику осуществленного исследования и возможно более полно характеризовать основные результаты работы.

Структура доклада на защите ВКР: актуальность исследования, цель, задачи работы, предмет, объект исследования, методы и основные результаты исследования,

наиболее весомые достижения в теоретическом и (или) методическом, и (или) практическом плане.

Структура доклада/презентации обычно повторяет структуру работы и включает обоснование актуальности темы, цели и задачи работы, описание использованных методов (вариантов решения), раскрытие основного содержания выпускной квалификационной работы, в том числе дискуссионных положений и собственных выводов. В заключительной части доклада/презентации приводятся наиболее важные результаты исследования, полученные лично автором, характеризуется практическая значимость, обобщаются предложенные в работе рекомендации.

Главные положения доклада на защите выпускной квалификационной работы должны быть подкреплены иллюстративным материалом (презентацией), который усилит аргументацию автора, позволит представить общую картину исследования, не озвучивая второстепенные положения.

В тексте доклада следует избегать речевых оборотов, не характерных для профессиональной и деловой речи. Демонстрационный материал (презентация, раздаточный материал) должен способствовать возможно более полному раскрытию доклада. Отражать умение выпускника грамотно и уместно использовать методы экономических исследований.

Выбор вида демонстрационного материала должен осуществляться студентом по согласованию с научным руководителем в соответствии с особенностями темы исследования.

Демонстрационный материал может быть оформлен в виде раздаточного материала для каждого члена комиссии в форме схем, таблиц, графиков, диаграмм и т.п. Презентационный материал должен быть прошит в папку, файл и т.п. Объем иллюстраций должен позволять продемонстрировать основные положения доклада и, как правило, включать не более 10 страниц, при этом не рекомендуется перегружать его информацией, не упоминаемой при выступлении. Демонстрационный материал (презентация и раздаточный материал) должен иметь титульный лист, отражающий:

- тему выпускной квалификационной работы;
- Ф.И.О. студента и научного руководителя.

Таблицы, схемы, рисунки в раздаточном материале должны иметь сквозную нумерацию.

После завершения своего доклада/презентации выпускник отвечает на вопросы членов ГЭК и присутствующих на публичной защите. В заключительном слове выпускник отвечает на замечания членов ГЭК. После заключительного слова процедура защиты выпускной квалификационной работы считается оконченной.

6. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится Университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных

особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты Университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Университете). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
В.М.КОКОВА»**

*В Государственную экзаменационную комиссию
по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»*

ОТЗЫВ

научного руководителя
на выпускную квалификационную работу студента группы № ____
агрономического факультета
Ф.И.О.

на тему: _____

выполненной на кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Вначале руководитель отмечает, в какой форме выполнена выпускная квалификационная (бакалаврская) работа, в какой мере она соответствует требованиям итоговой государственной аттестации.

В отзыве должны содержаться сведения об актуальности темы, объекте, предмете и целях исследования, решаемых задачах, разбор глав работы и выводов по ним, оценка навыков работы с источниками информации, логики рассуждений, используемых научных методов, значимости практических предложений. Руководитель отмечает недостатки и ошибки, допущенные студентом на разных этапах разработки ВКР, а также умение организовать свой труд, исполнительность и самостоятельность проведения научных исследований.

Свой отзыв руководитель завершает фразой: «Содержание выпускной квалификационной (бакалаврской) работы позволяет сделать вывод, что она является (не является) законченным исследовательским трудом, выполненным автором самостоятельно (несамостоятельно). Выводы и практические предложения работы позволяют (не позволяют) квалифицировать ее как решение актуальной практической задачи будущей профессиональной деятельности бакалавра. Работа отвечает (не отвечает) требованиям, предъявляемым к бакалаврским работам.

В этой связи рекомендую (не рекомендую) студента (Ф.И.О.) допустить к защите выполненной им выпускной квалификационной (бакалаврской) работы перед Государственной экзаменационной комиссией» и может (не может) претендовать на положительную оценку.

Научный руководитель Ф.И.О., звание, должность _____
« ____ » _____ 201 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
В.М.КОКОВА»

Факультет «Агрономический»
Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

О ДОПУСКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (БАКАЛАВРСКОЙ)
РАБОТЫ В ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ НА КАФЕДРЕ

1.	Дата	По графику	Фактически
	- предварительная защита	___. ___. 201__ г.	___. ___. 201__ г.
	- защита в ГЭК	___. ___. 201__ г.	___. ___. 201__ г.

2.

ФИО выпускника

3.

4. В результате обсуждения и обмена мнениями по представленной выпускной
квалификационной (бакалаврской) работе кафедра принимает следующее решение:

Выписывается итоговое заключение по одному из вариантов:

- *рекомендуется к защите*
- *рекомендуется к защите с учетом устранения замечаний*
- *работа может быть допущена к защите в ГЭК после устранения недоработок*
- *работа не может быть допущена к защите в ГЭК в установленные графиком сроки без повторной предварительной защиты на кафедре*

Подписи:

Председатель заседания _____
(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание) (подпись)

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание) (подпись)

(Ф.И.О., должность, ученая степень, звание) (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ
на фонды оценочных средств основной профессиональной
образовательной программы высшего образования по направлению
подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

Нагудовым Аликом Хажкеловичем генеральным директором ООО Черек-Агрокорм проведена экспертиза фонда оценочных средств (ФОС) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разработанной коллективом авторов ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Разработчиками представлен комплект документов включающий:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП ВО (матрица компетенций);
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОПОП ВО;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП ВО.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1. Структура и содержание ФОС. ФОС ОПОП по направлению подготовки соответствует в целом требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию фондов оценочных средств ОПОП ВО.

А именно:

- 1.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП ВО соответствует ФГОС ВО.
- 1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания обеспечивают в целом возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций.
- 1.3 Контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определённости, однозначности, надёжности; соответствует требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и в целом позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.
- 1.4 Методические материалы ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения, сформированности компетенций.

2. Направленность ФОС ОПОП ВО соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» будущей профессиональной деятельности выпускников.

3. Объём ФОС соответствует учебному плану подготовки.

4. По качеству оценочные средства и ФОС в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество ФОС ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» отвечают предъявляемым требованиям.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС ОПОП ВО обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», разработанный коллективом авторов ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда и позволит развивать самостоятельность студентов в сфере сельскохозяйственного производства, обеспечит социальную мобильность и конкурентоспособность на рынке труда, их востребованность российским и региональным рынком труда.

Рецензент Нагудов Алик Хажкелович

генеральный директор ООО Черек-Агрокорм



