

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Факультет экономики и менеджмента  
Кафедра гуманитарных дисциплин

**Утверждаю:**  
Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т. В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования:** Бакалавриат

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

**Направленность (Профиль):** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

**Форма обучения:** заочная

**Курс 1**

**Курсовая(ой) работа/проект** не предусмотрен

**Зачет** не предусмотрен

**Экзамен 1 курс**

Рязань 2024

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017г.


Разработчики: доцент кафедры гуманитарных дисциплин



Чивилева И. В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «20» марта 2024 г., протокол № 8.

Заведующая кафедрой гуманитарных дисциплин



Чивилева И.В.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

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

**В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

**Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки Сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Иностранный язык (Б1.О.01) является обязательной дисциплиной базовой части Блока 1 и относится к направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и

переработки сельскохозяйственной продукции

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

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

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Реализует устный и письменный обмен деловой информацией на иностранном языке с применением современных коммуникативных технологий в ходе научно-профессиональной деятельности

**Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

**4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	6	6			
В том числе:	-	-			
Лекции					
Лабораторные работы (ЛР)	6	6			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	201	201			
В том числе:	-	-			
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Подготовка к практическим занятиям</i>	201	201			
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	9	9			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен			
Общая трудоемкость час	216	216			
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции	
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой(ая) проект(работа)	Самост. работа студента		Всего (без экзамена)
1.	Вводно-фонетический курс. Правила чтения.		1			8	9	УК-4; ОПК-2
2.	Множественное число существительных. Much/many, little/few, a little/a few. Местоимения Some&Any и их производные.		1			8	9	УК-4; ОПК-2
3.	Притяжательная конструкция. Абсолютная форма притяжательных местоимений.					9	9	УК-4; ОПК-2
4.	<i>Oral Practice</i> “The Present Day Food Industry”					9	9	УК-4; ОПК-2
5.	Глагол <i>to be</i> .оборот There is/ there are.					9	9	УК-4; ОПК-2
6.	Безличные предложения. Указательные местоимения. Глагол <i>to have</i>					9	9	УК-4; ОПК-2
7.	<i>Audial Practice. Oral Practice. Diet</i>					8	8	УК-4; ОПК-2
8.	Модальные глаголы MUST, SHOULD, TO HAVE TO, TO BE TO.					8	8	УК-4; ОПК-2

9.	Модальные глаголы CAN, COULD, TO BE ABLE TO, MAY, MIGHT.					8	8	УК-4; ОПК-2
10.	<i>Oral Practice</i> "Meals"					8	8	УК-4; ОПК-2
11.	Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Important Materials in your Food	1				8	9	УК-4; ОПК-2
12.	Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Minerals					8	8	УК-4; ОПК-2
13.	Степени сравнения прилагательных и наречий. Vitamins					9	9	УК-4; ОПК-2
14.	Сравнительные конструкции.					9	9	УК-4; ОПК-2
15.	<i>Audial Practice. Oral Practice</i> Meat and Meat products					8	8	УК-4; ОПК-2
16.	Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. The Present Continuous Tense Form.	1				8	9	УК-4; ОПК-2
17.	Вопросительные предложения Milk processing, dairy products. Commercial processing of milk.	1				8	9	УК-4; ОПК-2
18.	The Past Indefinite Tense Form. The Present Perfect Tense Form. Правильные и неправильные глаголы.					9	9	УК-4; ОПК-2
19.	Present Continuous vs Present Indefinite. Present Perfect vs Past Indefinite. Pasteurization					8	8	УК-4; ОПК-2
20.	The Past Continuous Tense Form. The Past Perfect Tense Form.					8	8	УК-4; ОПК-2
21.	The Future Indefinite Tense Form. Придаточные времени и условия. Дополнительные предложения с if. Confection From the history of chocolate.	1				8	9	УК-4; ОПК-2
22.	The Future Continuous Tense Form. The Future Perfect Tense Form. The manufacture of chocolate.					9	9	УК-4; ОПК-2
23.	The Present Perfect Continuous Tense Form.					8	8	УК-4; ОПК-2
24.	Grammar Revision					9	9	УК-4; ОПК-2
	<b>Итого</b>	<b>6</b>				<b>201</b>	<b>207</b>	

## 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечивающими (предыдущими) и обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин															
<b>Предшествующие дисциплины – не предусмотрено</b>																	
<b>Последующие дисциплины – не предусмотрено</b>																	

### 5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям) - не предусмотрено

### 5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость	Формируемые компетенции
1.	Вводно-фонетический курс. Правила чтения.	1	УК-4; ОПК-2
2.	Множественное число существительных. Much/many, little/few, a little/a few. Местоимения Some&Any и их производные.	1	УК-4; ОПК-2
3.	Притяжательная конструкция. Абсолютная форма притяжательных местоимений.		УК-4; ОПК-2
4.	<i>Oral Practice</i> “The Present Day Food Industry”		УК-4; ОПК-2
5.	Глагол <i>to be</i> .оборот There is/ there are.		УК-4; ОПК-2
6.	Безличные предложения. Указательные местоимения. Глагол <i>to have</i>		УК-4; ОПК-2
7.	<i>Audial Practice. Oral Practice. Diet</i>		УК-4; ОПК-2
8.	Модальные глаголы MUST, SHOULD, TO HAVE TO, TO BE TO.		УК-4; ОПК-2
9.	Модальные глаголы CAN, COULD, TO BE ABLE TO, MAY, MIGHT.		УК-4; ОПК-2
10.	<i>Oral Practice “Meals”</i>		УК-4; ОПК-2
11.	Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Important Materials in your Food	1	УК-4; ОПК-2
12.	Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Minerals		УК-4; ОПК-2
13.	Степени сравнения прилагательных и наречий. Vitamins		УК-4; ОПК-2
14.	Сравнительные конструкции.		УК-4; ОПК-2
15.	<i>Audial Practice. Oral Practice Meat and Meat products</i>		УК-4; ОПК-2
16.	Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. The Present Continuous Tense Form.	1	УК-4; ОПК-2
17.	Вопросительные предложения Milk processing, diary products. Commercial processing of milk.	1	УК-4; ОПК-2
18.	The Past Indefinite Tense Form. The Present Perfect Tense Form. Правильные и неправильные глаголы.		УК-4; ОПК-2
19.	Present Continuous vs Present Indefinite. Present Perfect vs Past Indefinite. Pasteurization		УК-4; ОПК-2
20.	The Past Continuous Tense Form. The Past Perfect Tense Form.		УК-4; ОПК-2
21.	The Future Indefinite Tense Form. Придаточные времени и условия. Дополнительные предложения с if. Confection From the history of chocolate.	1	УК-4; ОПК-2
22.	The Future Continuous Tense Form. The Future Perfect Tense Form. The manufacture of chocolate.		УК-4; ОПК-2
23.	The Present Perfect Continuous Tense Form.		УК-4; ОПК-2
24.	Grammar Revision		УК-4; ОПК-2
	<b>Итого</b>	<b>6</b>	



5.5. Практические занятия – не предусмотрены

5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1.	Вводно-фонетический курс. Правила чтения.	8	УК-4; ОПК-2
2.	Множественное число существительных. Much/many, little/few, a little/a few. Местоимения Some&Any и их производные.	8	УК-4; ОПК-2
3.	Притяжательная конструкция. Абсолютная форма притяжательных местоимений.	9	УК-4; ОПК-2
4.	<i>Oral Practice</i> “The Present Day Food Industry”	9	УК-4; ОПК-2
5.	Глагол <i>to be</i> .оборот There is/ there are.	9	УК-4; ОПК-2
6.	Безличные предложения. Указательные местоимения. Глагол <i>to have</i>	9	УК-4; ОПК-2
7.	<i>Audial Practice. Oral Practice. Diet</i>	8	УК-4; ОПК-2
8.	Модальные глаголы MUST, SHOULD, TO HAVE TO, TO BE TO.	8	УК-4; ОПК-2
9.	Модальные глаголы CAN, COULD, TO BE ABLE TO, MAY, MIGHT.	8	УК-4; ОПК-2
10.	<i>Oral Practice “Meals”</i>	8	УК-4; ОПК-2
11.	Артикль как категория, его значения. Употребление неопределенного артикля. Important Materials in your Food	8	УК-4; ОПК-2
12.	Употребление определенного артикля. Употребление артиклей с именами собственными и географическими названиями. Minerals	8	УК-4; ОПК-2
13.	Степени сравнения прилагательных и наречий. Vitamins	9	УК-4; ОПК-2
14.	Сравнительные конструкции.	9	УК-4; ОПК-2
15.	<i>Audial Practice. Oral Practice Meat and Meat products</i>	8	УК-4; ОПК-2
16.	Понятие о системе времен английского глагола. The Present Indefinite Tense Form. The Present Continuous Tense Form.	8	УК-4; ОПК-2
17.	Вопросительные предложения Milk processing, dairy products. Commercial processing of milk.	8	УК-4; ОПК-2
18.	The Past Indefinite Tense Form. The Present Perfect Tense Form. Правильные и неправильные глаголы.	9	УК-4; ОПК-2
19.	Present Continuous vs Present Indefinite. Present Perfect vs Past Indefinite. Pasteurization	8	УК-4; ОПК-2
20.	The Past Continuous Tense Form. The Past Perfect Tense Form.	8	УК-4; ОПК-2
21.	The Future Indefinite Tense Form. Придаточные времени и условия. Дополнительные предложения с if. Confection From the history of chocolate.	8	УК-4; ОПК-2
22.	The Future Continuous Tense Form. The Future Perfect Tense Form. The manufacture of chocolate.	9	УК-4; ОПК-2
23.	The Present Perfect Continuous Tense Form.	8	УК-4;

			ОПК-2
24.	Grammar Revision	9	УК-4; ОПК-2
	<b>Подготовка и сдача экзамена (контроль)</b>	<b>9</b>	
	<b>Итого</b>	<b>210</b>	

**5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено**

**5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр	КР/КП	СРС	
УК-4		+			+	Опрос на лаб. занятии, тестирование, экзамен
ОПК-2		+			+	Опрос на лаб. занятии, тестирование, экзамен

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

**6.1. Основная литература:**

Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык (А2–В2) : учебник и практикум для вузов / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15064-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510704>

**6.2. Дополнительная литература**

1. Егорова, О. А. Английский язык для естественно-научных специальностей (А2–В1) : учебное пособие для вузов / О. А. Егорова, Е. Э. Кожарская ; ответственный редактор Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15398-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520401>

2. Новоселова, И. З. Учебник английского языка для сельскохозяйственных и лесотехнических вузов / И. З. Новоселова, Е. С. Александрова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-07312-158-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103146.html>

3. Белоусова, А. Р. Английский язык для студентов сельскохозяйственных вузов : учебник для вузов / А. Р. Белоусова, О. П. Мельчина. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7107-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155672>

**6.3. Периодические издания**

1. Scientific Newsletter Modern linguistic and methodical-and-didactic research - <https://e.lanbook.com/journal/2615?category=1851>

2. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». – 2009 – Рязань, 2024 - Ежекварт. – ISSN: 2077 - 2084

**6.4. Сведения об электронных образовательных ресурсах, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья**

- ЭБС «Лань». – URL :<https://e.lanbook.com>

- ЭБС «Юрайт». - URL :<https://urait.ru>

- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL :<http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :<https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :  
<http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

#### **6.5. Методические указания к лабораторным (практическим) занятиям**

Чивилева И.В. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Иностранный язык» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / И.В. Чивилева – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБ РГАТУ

#### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.**

Чивилева И.В. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Иностранный язык» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / Чивилева И.В. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБ РГАТУ

### **7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор;	свободно распространяемая	безограничений
LibreOffice 4.2;	свободно распространяемая	без ограничений
Консультант плюс	№договора 2674	
Windows XP Professional SP3 RusPart	802654	без ограничений

### **8. Фонды оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

### **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

(Приложение 9 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы).



---

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т. В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ФИЛОСОФИЯ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования:** Бакалавриат

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

**Направленность (Профиль(и)):** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

**Форма обучения:** заочная

**Курс:** 2

**Курсовая(ой) работа/проект:** не предусмотрен учебным планом

**Зачет с оценкой:** 2 курс

**Экзамен:** не предусмотрен учебным планом

Рязань 2024

**Лист согласований**

---

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин Ручкина Е.В.  
(должность, кафедра)

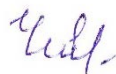


(Подпись)

Ручкина Е.В.  
(ФИО)

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры гуманитарных дисциплин 20 марта 2024г., протокол № 8.

Заведующая кафедрой гуманитарных дисциплин



Чивилева И.В.

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

Процессы социально-экономического реформирования, происходящие сегодня в России, накладываются на глобальные процессы «цивилизационного сдвига» (перехода мирового сообщества к новому типу цивилизационного устройства - информационной цивилизации), что порождает массу проблем как практически-политического, так и идейно-мировоззренческого характера. В силу сложности современной техногенной цивилизации человек и человечество как никогда ранее нуждаются в здравом смысле, способности к взвешенным оценкам и суждениям. Сформировать подобные компетенции и призван курс философии, относящийся к базовым общеобразовательным социально-гуманитарным дисциплинам ВО.

#### **Цель изучения дисциплины:**

развитие общей культуры, включая культуру мышления, развитие способности к личностной и предметной рефлексии, развитие навыков адекватного восприятия и понимания информации из различных источников, способности грамотно и ответственно действовать в современном социально-культурном контексте, гражданской ответственности.

#### **Задачи изучения дисциплины:**

1. уяснение студентами специфики философии и ее роли в духовной жизни общества, специфики основных исторических вех развития философской мысли;
2. освоение важнейших понятий, концептов, тропов философии;
3. ознакомление с современной интерпретацией фундаментальных вопросов философии: о сущностных свойствах бытия и сознания, о человеке и его месте в мире, о характерных формах жизнедеятельности людей (специфике «человеческого»), знании и познании и т.д.;
4. выработка навыков непредвзятой, многомерной оценки мировоззренческих и научных течений, направлений и школ, популярных идей в области «здравого смысла»;
5. формирование способности выявления экологического, планетарного аспекта изучаемых вопросов;
6. развитие умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем;
7. выработка мотивации к самостоятельной работе, самообразованию и саморазвитию, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности и широкого социального взаимодействия;
8. выработка установок на толерантность, уважение к норме, закону, «заботу о бытии», социальную мобильность.

#### **В соответствии с ФГОС ВОтип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

**Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
--	---	---	---

<p>01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)</p>	<p>Научно-исследовательский</p>	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
<p>13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства. <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства. <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия. <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства. <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства. <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях. <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках. <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. <b>Задача 14.</b> Организация</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>



		<p>производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	
--	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.02 ФИЛОСОФИЯ относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на втором курсе.

### Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

### Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Владеет принципами и методами системного подхода к выявлению диалектических и формально-логических противоречий проблемной ситуации, способствующего решению поставленных задач УК-1.3. Способен применять аналитико-синтетические методы для выработки системной стратегии действий в проблемных ситуациях
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем

		УК-5.3. Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий
--	--	--

**Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

#### **4. Объем дисциплины по курсам и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		2
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12	12
В том числе:	-	-
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92	92
В том числе:	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	92	92
<i>Контроль</i>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (всего по дисциплине)</b>	12	12



## 5.2. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Философия, ее предмет и место в культуре	Предмет философии. Философия как форма духовной культуры. Основные характеристики философского знания. Функции философии. Методы философии (философские подходы к анализу феноменов). Философские вопросы в жизни современного человека.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
2.	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Возникновение философии. Философия древнего мира. Средневековая философия. Философия эпохи Возрождения. Философия XVII-XIX вв. Традиции отечественной философии. Современная философия (XX - XXI вв.)	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
3.	Учение о бытии	Бытие как проблема философии. Монистические и плюралистические концепции бытия. Материальное и идеальное бытие. Пространственно-временные характеристики бытия. Проблема жизни, искусственного и естественного, реального и виртуального. Идея развития в философии. Диалектика, синергетика, метафизика - как трактовки развития. Проблема сознания в философии. Специфика человеческого бытия. Бытие и сознание.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
4.	Учение о познании	Знание, сознание, самопознание. Природа мышления. Язык и мышление. Познание как предмет философского анализа. Субъект и объект познания. Познание и практика. Познание и творчество. Основные формы и методы познания. Проблема истины в философии и науке. Многообразие форм познания и типы рациональности. Истина, оценка, ценность. Субъективная объективная диалектика. Софистика, эклектика, догматизм и релятивизм как принципы мышления.		УК-1, УК-5, ОПК-5
5.	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Философское понимание общества и его истории. Общество как саморазвивающаяся система. Культура и цивилизация. Многовариантность исторического развития. Необходимость и сознательная деятельность людей в историческом процессе. Источники и субъекты исторического процесса.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5

6.	Учение о человеке	Человек и мир в современной философии. Природное (биологическое) и общественное (социальное) в человеке. Антропосоциогенез и его комплексный характер. Смысл жизни: смерть и бессмертие. Человек как свободное и творческое существо. Человек в системе коммуникаций: от классической этики к этике дискурса.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
7.	Учение о ценности (аксиология)	Природа ценности. Ориентиры поведения человека, ценность как ориентир. Специфика ценности. Ценность и норма. Ценность и знание. Ценность и оценка. Свобода и необходимость. Смысл человеческого бытия. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести. Экономические ценности. Общественно-политические идеалы и их историческая судьба (общественно-политические идеалы античности, средневековья, Просвещения; идея гражданского общества в зрелое Новое время; марксистская теория прогресса; «открытое общество» К. Поппера; «свободное общество» Ф. Хайека; неолиберальная теория глобализации и ее критика).		УК-1, УК-5, ОПК-5
8.	НТП, глобальные проблемы современности, глобализация и будущее человечества	Проблема устойчивого развития. Проблемы экологической этики в современной философии. Глобальные проблемы современности, их природа, классификация, возможность разрешения.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
	<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>	

#### 5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Философия, ее предмет и место в культуре	Цели и задачи курса философии (постановка и методы достижения цели), структура курса. Задачная форма обучения. ФГОС 3 поколения. Феномен философии в истории культуры. Структура мировоззрения. Философия как историческая форма мировоззрения. Структура философского знания	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
2	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Миф, религия и предфилософия Классическая, неклассическая, постклассическая философия (типы рациональности) О.в.ф. как классификационный концепт Исторические эпохи в развитии философской мысли.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
3	Учение о бытии	Бытие как проблема философии. Концепции развития		УК-1, УК-5, ОПК-5
4	Учение о познании	Познание как предмет философского анализа. Основные дискуссии по познанию в истории идей Проблема истины в философии Позитивизм и сциентизм в философии	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
5	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Философское понимание общества и его истории. Типология обществ Структура общества Общество, культура, цивилизация		УК-1, УК-5, ОПК-5
6	Учение о человеке	Философские подходы к пониманию человека Человек и мир в современной философии.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
7	Учение о ценности	Природа ценности Ценность как ориентир поведения человека. Нравственные ценности, эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
8	НТП, глобальные проблемы современности, глобализация и будущее человечества	Глобальные проблемы современности, их природа, классификация, возможность разрешения (философские аспекты). НТП и проблема «конца истории» Философское осмысление глобализации. Диалектика глобального и локального.	1	УК-1, УК-5, ОПК-5
	<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>	

**5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены****5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены****5.8 Самостоятельная работа**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Философия, ее предмет и место в культуре	Работа над конспектом лекции, знакомство с учебником (Введение) и УМК	10	УК-1, УК-5, ОПК-5
2	Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии.	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками, заполнение таблицы исторических периодов, комментариев фрагмента из Гераклита (или другого философа)- самостоятельная работа по этой теме включает как подготовку к семинару, так и возвращение и углубленное повторение историкофилософского тематического материала при подготовке последующих занятий	10	УК-1, УК-5, ОПК-5
3	Учение о бытии	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	20	УК-1, УК-5, ОПК-5
4	Учение о познании	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками. Самостоятельная проработка вопроса о методах и формах познания.	10	УК-1, УК-5, ОПК-5
5	Учение об обществе (Социальная философия и философия истории)	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	10	УК-1, УК-5, ОПК-5
6	Учение о человеке	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	10	УК-1, УК-5, ОПК-5
7	Учение о ценности	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, методического пособия	12	УК-1, УК-5, ОПК-5
8	НТП, глобальные проблемы современности, глобализация и будущее человечества	Работа над конспектом лекции, чтение соответствующего раздела учебника, работа с дополнительными источниками.	10	УК-1, УК-5, ОПК-5
	<b>ИТОГО</b>		<b>92</b>	

**5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) Не предусмотрено****5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-1	+		+		+	тесты, устный опрос, зачет
УК-5	+		+		+	тесты, устный опрос, зачет
ОПК-5	+		+		+	тесты, устный опрос, зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

### 6.1 Основная литература

1. Спиркин, А. Г. Философия в 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / А. Г. Спиркин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 402 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02014-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512823>

2. Спиркин, А. Г. Философия в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / А. Г. Спиркин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 185 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02016-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512824>

3. Философия: учебник / под общ. ред. д-ра филос. наук Н.А. Ореховской. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 477 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016813-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1904352>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Филатов, Т. В. Философия: учебное пособие / Т. В. Филатов; составители в соответствии с диалектическим принципом единства исторического и логического: сначала философские идеи. — Самара: СамГАУ, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-88575-684-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/301961>

2. Дружинина, И. А. Философия: лекции / И.А. Дружинина. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 152 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-111534-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2022226>

### 6.3 Периодические издания – не предусмотрено

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :<https://urait.ru>

- ЭБС «Znanium.com». - URL :<https://znanium.com>

- ЭБС РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL :<http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :<https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

### 6.5 Методические указания к практическим занятиям

Ручкина Е.В. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Философия» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – 2024 г. Электронная Библиотека РГАТУ – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>



## 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.

Ручкина Е.В. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Философия» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – 2024 г. Электронная Библиотека РГАТУ – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Название ПО	№ лицензии	
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	безограничений
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений
Mozilla Firefox	свободнораспространяемая	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений
Google Chrome	свободнораспространяемая	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений
Adobe Acrobat Reader	свободнораспространяемая	безограничений
GIMP 2.8.14	свободнораспространяемая	безограничений
WINE 1.7.42	свободнораспространяемая	безограничений
Firefox 31.6.0	свободнораспространяемая	безограничений
АльтЛинукс 7.0 ШкольныйЮниор;	свободнораспространяемая	безограничений
LibreOffice 4.2;	свободнораспространяемая	безограничений
КонсультантПлюс	№договора 2674	
Windows XP Professional SP3 RusPart	802654	безограничений

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)

## 9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы).

---

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**  
Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т. В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **История России**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования: Бакалавриат**

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

**Направленность (Профиль(и)): Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

**Квалификация выпускника: Бакалавр**

**Форма обучения: заочная**

**Курс: 1**

**Курсовая(ой) работа/проект: не предусмотрен учебным планом**

**Зачет с оценкой: 1 курс**

**Экзамен: не предусмотрен учебным планом**

Рязань 2024

**Лист согласований**

---

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин Ручкина Е.В.  
(должность, кафедра)



(Подпись)

\_\_\_\_\_ Ручкина Е.В.  
(ФИО)

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры гуманитарных дисциплин 20 марта 2024г., протокол № 8.

Заведующая кафедрой гуманитарных дисциплин



Чивилева И.В.

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

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

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

— понимание гражданственности и патриотизма как преданности своему Отечеству, стремление своими действиями служить его интересам, в том числе и защите национальных интересов России.

— знание движущих сил и закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе, политической организации общества.

— воспитание нравственности, морали, толерантности

— понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;

— понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;

— способность работы с разноплановыми источниками: способность к эффективному поиску информации и критике источников;

— навыки исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события, 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 приумножению.

**В соответствии с ФГОС ВО** тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- научно-исследовательский;

- производственно-технологический;

- организационно-управленческий.

**Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки Сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств;

		экономических и погодных условиях. <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках. <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции. <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции. <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
--	--	--	--

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

Дисциплина История России (Б1.О.03) является обязательной дисциплиной базовой части Блока 1 и относится к направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

### **Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

### **Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Производит критический анализ отечественного и мирового исторического опыта с целью его актуализации и использования для решения социальных и профессиональных задач
Межкультурное	УК-5. Способен	УК-5.1. Оценивает значение

взаимодействие	воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории
----------------	---	---

**Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-5. Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

#### 4. Объём дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	60	60				
В том числе:						
Лекции	48	48				
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	12	12				
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	80	80				
В том числе:						
<i>контроль</i>	4	4				
<i>Вид промежуточной аттестации</i>	зачет с оценкой	зачет с оценкой				
Общая трудоемкость час	144	144				
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4				
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	60	60				

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции (с указанием индикаторов)
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1	История как наука. История	6				10	16	УК-1.1, УК-

	России как часть мировой истории.							5.1, ОПК-5.3
2	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	6		2		10	18	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
3	Русь в XIII-XV вв.	6		1		10	17	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
4	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	6		1		10	17	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
5	Россия в XVIII в.	6		2		10	18	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
6	Российская империя в XIX-начале XX в.	6		2		10	18	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
7	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	6		2		10	18	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
8	Современная Российская Федерация (1991-2024)	6		2		10	18	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
	<b>ИТОГО</b>	<b>48</b>		<b>12</b>		<b>80</b>	<b>140</b>	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Предыдущие дисциплины									
	Не предусмотрено								
Последующие дисциплины									
1.	Философия						+	+	
2.	Правоведение			+		+	+	+	

### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	История как наука. История России как часть мировой истории.	1.1. История как наука. Методология исторической науки. Принципы периодизации в истории. 1.2. Роль исторических источников в изучении истории. Научная хронология и летосчисление в истории	6	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3



		<p>России.</p> <p>1.3. Хронологические и географические рамки курса истории России. Периодизация и основные этапы развития российской государственности.</p> <p>1.4. История стран, народов, регионов, входивших в состав России на разных этапах.</p> <p>1.5. История России как часть мировой истории. Необходимость изучения истории России во взаимосвязи с историей других стран и народов.</p>		
2	<p>Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.</p>	<p>2.1. Мир в древности. Народы и политические образования на территории современной России в древности.</p> <p>2.2. Начало эпохи Средних веков. Восточная Европа в середине I тыс. н.э.</p> <p>2.3. Восточные славяне и другие народы Восточной Европы, Сибири и Дальнего Востока в I тыс. н.э.</p> <p>2.4. Исторические условия складывания государственности. Формирование новой политической и этнической карты Европы в конце I тыс. н.э.</p> <p>2.5. Образование государства Русь: исторические условия, проблемы образования и формирование территориально-политической структуры.</p> <p>2.6. Русская земля в конце X-XII в.: экономика, общественный строй, внешняя политика и</p>	6	<p>УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3</p>

		<p>международные связи.</p> <p>2.7. Русь в середине XII – начале XIII в.</p> <p>Формирование земель – самостоятельных политических образований и особенности их социально-экономического и политического развития.</p>		
3	<p>Русь в XIII-XV вв.</p>	<p>3.1. Особенности развития стран Европы и мира в XIII-XV вв.: Столетняя война и начало складывания централизованных государств. Натиск орденов крестоносцев в Восточную Европу.</p> <p>3.2. Создание Монгольской империи и завоевания Чингисхана и его потомков. Борьба Руси с нашествием Батые (1237-1242 гг.). Русские земли и Золотая Орда.</p> <p>3.3. Великое княжество Литовское в XIII-XV в. Польско-литовская уния и судьбы южных и западных русских земель.</p> <p>3.4. Русские земли в XIII-XV в.: княжества Северо-Восточной Руси, возвышение Москвы и начало объединения русских земель.</p> <p>3.5. Отношения Руси и Орды в XIV - XV в. Ликвидация зависимости Руси от Орды. Народы и государства степной зоны Восточной Европы и Сибири в XIII-XV вв.</p> <p>3.6. Формирование единого Русского государства в XV в. принятие Судебника и формирование аппарата управления единого государства. Церковь и</p>	6	<p>УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3</p>

		<p>великокняжеская власть.  3.7. Основные достижения мировой культуры в эпоху Средневековья.  Древнерусская культура с древности по XV в.</p>		
4	<p>Мир к началу Нового времени.  Россия в XVI-XVII вв.</p>	<p>4.1. Мир к началу Нового времени: Великие географические открытия, формирование национальных государств в Европе. Понятие и отличительные черты европейского абсолютизма.  Реформация и контрреформация в Европе.  4.2. Страны Востока в XVI-XVII вв.: Османская империя, Иран, народы Кавказа в условиях противостояния Ирана и Османской империи, развитие Индии и Китая.  4.3. Россия в XVI в.: завершение объединения русских земель, преобразования Василия III и Ивана IV Грозного. Политическое и социально-экономическое развитие страны.  4.4. Россия на рубеже XVI-XVII вв.: экономический и политический кризис. Смутное время и роль народных ополчений в борьбе за независимость страны.  4.5. Ведущие страны Европы и Азии, международные отношения. Колонизация Северной Америки.  4.6. Россия в XVII в: социально-экономическое и политическое развитие,</p>	6	<p>УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3</p>

		внешняя политика. 4.7. Культура России и мира в XVI-XVII вв.		
5	Россия в XVIII в.	5.1. Россия в эпоху преобразований Петра I: реформы в экономике, политике и общественной жизни, внешняя и внутренняя политика. 5.2. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725-1762: причины, основные события и влияние на дальнейшее развитие страны. 5.3. Запад и Восток в XVIII в.: многообразие цивилизаций, их сходство и различия. Россия – «мост» между Западом и Востоком. 5.4. Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II: внутренние преобразования, экономическое развитие страны в условиях сохранения крепостничества. 5.5. Внешняя политика России во второй половине XVIII в. Основные цели Российской империи во внешней политике и итоги. 5.6. Павел I. Основные черты, особенности и цели его внутренней и внешней политики. Причины свержения Павла I. Дворцовый переворот 1801 г. 5.7. Русская культура XVIII в.	6	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
6	Российская империя в XIX-начале XX в.	6.1. Европа и мир в XIX в. 6.2 Россия первой четверти XIX в. «Блистательный век» Александра I: задуманное и осуществлённое.	6	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3

		<p>6.3. Россия в системе международных отношений первой четверти XIX в. Отечественная война 1812 г.</p> <p>6.4. Россия второй четверти XIX в. Социально-политическое и экономическое развитие, крестьянский вопрос в царствование Николая I.</p> <p>6.5. Время Великих реформ в России: реформы Александра II и «контрреформы» Александра III.</p> <p>6.6. Русская общественная мысль в XIX в. Формирование традиций либерализма и радикализма в России. «Охранительное» направление.</p> <p>6.7. Россия и мир в начале XX в.: политическая и экономическая ситуация.</p> <p>6.8. Первая мировая война и Россия.</p> <p>6.9 Культура в России XIX – начала XX в.</p>		
7	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	<p>7.1. 1917 год: от Февраля к Октябрю</p> <p>7.2. Гражданская война как особый этап революции</p> <p>7.3. Советский Союз в 1920-е – 1930-е гг.</p> <p>7.4. Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. и начало Второй мировой войны.</p> <p>7.5. Великая Отечественная война 1941-1945 гг. Борьба советского народа против германского нацизма – ключевая составляющая Второй мировой войны.</p>	6	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3

		7.6. Мир после Второй мировой войны: «холодная война» и формирование биполярной системы. Разрушение системы колониализма и формирование новых независимых государств. 7.7. Период «перестройки» и распада СССР (1985-1991). 7.8. Культура России и СССР в советскую эпоху (1917-1991).		
8	Современная Российская Федерация (1991-2024)	8.1. Россия в 1990-гг. 8.2. Россия в XXI в. 8.3. Внешняя политика России в 2000-2024 гг. 8.4. Культура в Российской Федерации (1991-2024)	6	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
	<b>ИТОГО</b>		<b>48</b>	

#### 5.4. Лабораторные занятия *не предусмотрены*

#### 5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	История как наука. История России как часть мировой истории.	История как наука. История России как часть мировой истории.		УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
2	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	2	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
3	Русь в XIII-XV вв.	Русь в XIII-XV вв.	1	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
4	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	1	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
5	Россия в XVIII в.	Россия в XVIII в.	2	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
6	Российская империя в XIX-	Российская империя в	2	УК-1.1, УК-

	начале XX в.	XIX- начале XX в.		5.1, ОПК-5.3
7	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	2	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
8	Современная Российская Федерация (1991-2024)	Современная Российская Федерация (1991-2024)	2	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
	<b>ИТОГО</b>		<b>12</b>	

**5.6. Научно- практические занятия не предусмотрены**

**5.7. Коллоквиумы не предусмотрены**

**5.8. Самостоятельная работа**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	История как наука. История России как часть мировой истории.	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к зачету.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
2.	Народы и государства на территории современной России в древности. Русь в IX первой трети XIII в.	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к зачету.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
3.	Русь в XIII-XV вв.	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к зачету.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
4.	Мир к началу Нового времени. Россия в XVI-XVII вв.	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3

		Подготовка к зачету.		
5.	Россия в XVIII в.	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к зачету.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
6.	Российская империя в XIX-начале XX в.	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к зачету.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
7.	Россия и СССР в советскую эпоху (1917-1991)	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к зачету.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
8.	Современная Российская Федерация (1991-2024)	Выполнение заданий при подготовке к практическим занятиям. Выполнение индивидуальных домашних заданий (подготовка докладов и т.д.). Изучение и конспектирование основной и дополнительной литературы. Подготовка к зачету.	10	УК-1.1, УК-5.1, ОПК-5.3
	<b>ИТОГО</b>		<b>80</b>	

**5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрены**

**5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-1	+		+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет
УК-5	+		+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет
ОПК-5	+		+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет



## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **6.1. Основная литература**

1. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для вузов / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08424-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516973>

2. История России : учебник и практикум для вузов / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 244 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15876-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510102>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. История России в 2 ч. Часть 2. XX — начало XXI века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 328 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08972-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512944>

2. История России до конца XVII века в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. И. Филюшкин [и др.] ; под общей редакцией А. И. Филюшкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 319 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15904-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510240>

3. История России до конца XVII века в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / А. И. Филюшкин [и др.] ; ответственный редактор А. И. Филюшкин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 281 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15903-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510241>

### **6.3. Периодические издания**

Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». — 2009 - . — Рязань, 2024 - Ежекварт. — ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

- ЭБС «Лань». – URL : <https://e.lanbook.com>

- ЭБС «IPRbooks». - URL : <http://www.iprbookshop.ru>

- ЭБС «Znanium.com». - URL : <https://znanium.com>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :

<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :

<http://www.cnsxb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :

<https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL :

<http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

#### **6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам**

Ручкина Е.В. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «История России» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / Е.В. Ручкина – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.**

Ручкина Е.В. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «История России» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / Е.В. Ручкина. – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

### **7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)**

Название ПО	№ лицензии	
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
7-Zip	свободнораспространяемая	безограничений
Mozilla Firefox	свободнораспространяемая	безограничений
Opera	свободнораспространяемая	безограничений
Google Chrome	свободнораспространяемая	безограничений
Thunderbird	свободнораспространяемая	безограничений
Adobe Acrobat Reader	свободнораспространяемая	безограничений
GIMP 2.8.14	свободнораспространяемая	безограничений
WINE 1.7.42	свободнораспространяемая	безограничений
Firefox 31.6.0	свободнораспространяемая	безограничений
АльтЛинукс 7.0 ШкольныйЮниор;	свободнораспространяемая	безограничений
LibreOffice 4.2;	свободнораспространяемая	безограничений
Консультантплюс	№договора 2674	
Windows XP Professional SP3 RusPart	802654	безограничений

### **8. Фонды оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

### **9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**




**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Тайм-менеджмент**

**Уровень профессионального образования:** бакалавриат

**Направление подготовки (специальность):**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль):** Технология переработки сельскохозяйственной продукции  
(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

**Квалификация выпускника:** бакалавр

**Форма обучения:** заочная

**Курс:** 2

**Семестр:** -

**Курсовая(ой) работа/проект:** не предусмотрены учебным планом

**Зачёт:** 2 курс

**Экзамен:** не предусмотрен учебным планом


Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки от 07.07.2017 г. №669

Разработчики:

доцент кафедры экономики и менеджмента  Мартынушкин А.Б.

старший преподаватель кафедры экономики и менеджмента  Ванюшина О.И.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой экономики и менеджмента  Мартынушкин А.Б.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Тайм-менеджмент» является формирование у студентов общих представлений о сущности и типах управления временем, принципах и способах управления временным ресурсом для более успешного осуществления профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование у студента представления о тайм-менеджменте и роли времени;
- формирование представления о методологии самоменеджмента и особенностях ее применения;
- рассмотрение особенностей организации учета времени рабочих процессов;
- освоение основных методов управления временем на уровне организации.

Кроме задач по конкретной учебной дисциплине следует указать (в соответствии с ФГОС ВО):

— тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособов режимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.0.04

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).
- Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);
- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.  УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения



Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12		12		
В том числе:					
Лекции	6		6		
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6		6		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92		92		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат	50		50		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	42		42		
<b>Контроль</b>	4		4		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		зачет		
Общая трудоемкость час	108		108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	12		12		

#### 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.	1		-		14	15	УК-6.1; УК-6.2
2.	Хронометраж как персональная система учета времени.	1		1		13	15	УК-6.1; УК-6.2
3.	Планирование. Нормативно-правовое регулирование проведения работ.	1		1		13	15	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.2
4.	Обзор задач и его роль в принятии решений. Решение конкретных задач проекта за установленное время.	1		1		13	15	УК-6.1; УК-6.2
5.	Приоритеты. Оптимизация расходов времени.	1		1		13	15	УК-6.1; УК-6.2
6.	Технология достижения результатов.	1		1		13	15	УК-6.1; УК-6.2
7.	Корпоративный тайм-менеджмент.	-		1		13	14	УК-6.1; УК-6.2
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		<b>92</b>	<b>104</b>	

В этом разделе при наличии указываются инновационные формы учебных занятий

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1									
		1	2	3	4	5	6	7			
Предыдущие дисциплины- не предусмотрены											
1.											
Последующие дисциплины											
1.	Менеджмент и маркетинг	+				+					

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	<b>Тема 1. Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.</b> Сущность и функции тайм-менеджмента. Основные направления тайм-менеджмента. Методы и технологии тайм-менеджмента как	1	УК-6.1; УК-6.2

		элемента системы управления организацией. Целеполагание как определение ключевого направления развития, планирования и разработки планов достижения поставленных целей. Цели и ключевые области жизни. SMART-цели и надцели.		
2.	2	<b>Тема 2. Хронометраж как персональная система учета времени.</b> Время как невозполнимый ресурс. Хронофаги: понятие и их виды. Оценка использования времени, выявление базовых и второстепенных дел. Способы выявления хронофагов. Оптимизация стандартных процессов деятельности и временных затрат. Заповеди распределения времени руководителем. Правило TRAF. Анализ и работа с «поглотителями» времени.	1	УК-6.1; УК-6.2
3.	3	<b>Тема 3. Планирование. Нормативно-правовое регулирование проведения работ.</b> Сущность планирования рабочего времени. Принципы эффективного использования рабочего времени, методы его учета и измерения. Оценка процесса расходования и потери времени в зарубежных и отечественных организациях. Причины дефицита времени и его инвентаризация. Основы и принципы делегирования. Нормативно правовое регулирование проведения работ в организациях. Нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в предприятиях отрасли животноводства.	1	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.2
4.	4	<b>Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии решений.</b> Суть обзора задач в тайм-менеджменте. Основные понятия и определения. Инструменты создания обзора. Контрольные списки. Двухмерные графики как инструмент планирования и контроля в тайм-менеджменте.	1	УК-6.1; УК-6.2
5.	5	<b>Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов времени.</b> Определение и суть расстановки приоритетов в тайм-менеджменте. Основные способы и методы расстановки приоритетов в тайм-менеджменте. Определение приоритетных долгосрочных целей. Определение приоритетности текущих задач. Избавление от навязанной срочности и важности. Стратегия отказа. Приоритизация задач на этапе учета расходов времени.	1	УК-6.1; УК-6.2
6.	6	<b>Тема 6. Технология достижения результатов.</b> Грамотное планирование рабочего времени и рациональное распределение обязанностей между сотрудниками. Методы рационального	1	УК-6.1; УК-6.2

		использования времени как способ предупреждения стресса. Повышение фрустрационной стрессоустойчивости. Методы и способы самонастройки. Творческая лень. Самомативация как эффективный способ решения больших трудоемких задач. Правила формулы успеха.		
7.	7	<b>Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.</b> Необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента. Корпоративные ТМ-стандарты. Основные направления исследований в области корпоративного тайм-менеджмента.	-	УК-6.1; УК-6.2
	Итого		6	

#### 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	<b>Тема 1. Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.</b> 1. Сущность и функции тайм-менеджмента. Основные направления тайм-менеджмента. 2. Методы и технологии тайм-менеджмента как элемента системы управления организацией. 3. Целеполагание как определение ключевого направления развития, планирования и разработки планов достижения поставленных целей. 4. Цели и ключевые области жизни. SMART-цели и надцели.	-	УК-6.1; УК-6.2
2.	2	<b>Тема 2. Хронометрия как персональная система учета времени.</b> 1. Время как невозполнимый ресурс. 2. Хронофаги: понятие и их виды. 3. Оценка использования времени, выявление базовых и второстепенных дел. Способы выявления хронофагов. 4. Оптимизация стандартных процессов деятельности и временных затрат. Заповеди распределения времени руководителем. 5. Правило TRAF. Анализ и работа с «поглотителями» времени.	2	УК-6.1; УК-6.2
3.	3	<b>Тема 3. Планирование. Нормативно-правовое регулирование проведения работ.</b> 1. Сущность планирования рабочего времени. Принципы эффективного использования рабочего времени, методы его учета и	2	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.2

		<p>измерения.</p> <p>2. Оценка процесса расходования и потери времени в зарубежных и отечественных организациях.</p> <p>3. Причины дефицита времени и его инвентаризация. Основы и принципы делегирования.</p> <p>4. Нормативно правовое регулирование проведения работ в организациях. Нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в предприятиях отрасли животноводства.</p>		
4.	4	<p><b>Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии решений.</b></p> <p>1. Суть обзора задач в тайм-менеджменте. Основные понятия и определения.</p> <p>2. Инструменты создания обзора. Контрольные списки.</p> <p>3. Двухмерные графики как инструмент планирования и контроля в тайм-менеджменте.</p>	2	УК-6.1; УК-6.2
5.	5	<p><b>Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов времени.</b></p> <p>1. Определение и суть расстановки приоритетов в тайм-менеджменте.</p> <p>2. Основные способы и методы расстановки приоритетов в тайм-менеджменте.</p> <p>3. Определение приоритетных долгосрочных целей. Определение приоритетности текущих задач.</p> <p>4. Избавление от навязанной срочности и важности. Стратегия отказа.</p> <p>5. Приоритизация задач на этапе учета расходов времени.</p>	2	УК-6.1; УК-6.2
6.	6	<p><b>Тема 6. Технология достижения результатов.</b></p> <p>1. Грамотное планирование рабочего времени и рациональное распределение обязанностей между сотрудниками.</p> <p>2. Методы рационального использования времени как способ предупреждения стресса.</p> <p>3. Повышение фрустрационной стрессоустойчивости. Методы и способы самонастройки.</p> <p>4. Творческая лень. Самомативация как эффективный способ решения больших трудоемких задач.</p> <p>5. Правила формулы успеха.</p>	2	УК-6.1; УК-6.2
7.	7	<p><b>Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.</b></p> <p>1. Необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента.</p> <p>2. Корпоративные ТМ-стандарты.</p> <p>3. Основные направления исследований в области</p>	2	УК-6.1; УК-6.2

		корпоративного тайм-менеджмента.		
			6	

### 5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены

№ п/п	№ разделов	Тематика научно-практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.				

### 5.7 Коллоквиумы не предусмотрены

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.				

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	<b>Тема 1. Тайм- менеджмент как система. Целеполагание.</b> 1. Характеристика особенности развития отечественного тайм-менеджмента. 2. Организация управления в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	14	УК-6.1; УК-6.2
2.	2	<b>Тема 2. Хронометрия как персональная система учета времени.</b> 1. Контролируемые и неконтролируемые поглотители времени. 2. Особенности применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. 3. Организация работ в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	13	УК-6.1; УК-6.2
3.	3	<b>Тема 3. Планирование. Нормативно-правовое регулирование проведения работ.</b> 1. Бюджетирование рабочего времени. 2. Нормативно-правовое регулирование проведения работ в организациях АПК .	13	УК-6.1; УК-6.2; ОПК-2.2
4.	4	<b>Тема 4. Обзор задач и его роль в принятии решений.</b>	13	УК-6.1; УК-6.2

		1. Правила определения круга задач проекта в рамках поставленной цели и выбор оптимальных способов их решения. 2. Основные группы инструментов обзора задач.		
5.	5	<b>Тема 5. Приоритеты. Оптимизация расходов времени.</b> 1. Определение жизненных приоритетов и постановка задач. 2. Способы минимизации неэффективных расходов времени.	13	УК-6.1; УК-6.2
6.	6	<b>Тема 6. Технология достижения результатов.</b> 1. Преимущества и основные принципы делегирования. 2. Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. 3. Формулировка, изложение и аргументирование отстаивания собственного видения рассматриваемых проблем	13	УК-6.1; УК-6.2
7.	7	<b>Тема 7. Корпоративный тайм-менеджмент.</b> 1. Факторы, определяющие необходимость корпоративного внедрения тайм-менеджмента. 2. Обосновывание элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	13	УК-6.1; УК-6.2
			92	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрены

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-6	+		+		+	Опрос, собеседование, реферат, доклад, письменное задание, тест, зачет
ОПК-2	+		+		+	Опрос, собеседование, реферат, доклад, зачет

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1. Основная литература

- Гейман, О. Б. Тайм-менеджмент: учебное пособие / О. Б. Гейман.- Москва: РТУ МИРЭА, 2022. - 80 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256820>

2. Тимофеева, Н. С. Тайм-менеджмент: учебное пособие / Н. С. Тимофеева, Л. Б. Гармаева. - Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2022. - 106 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284225>

3. Савина, Н. В. Тайм-менеджмент в образовании: учебное пособие для вузов / Н. В. Савина, Е. В. Лопанова. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 162 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-12668-6. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. -URL:<https://www.urait.ru/bcode/518978>

## 6.2. Дополнительная литература

1. Гейман, О. Б. Тайм-менеджмент. Практикум: учебное пособие / О. Б. Гейман. - Москва: РТУ МИРЭА, 2022. - 64 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/265835>

## 6.3. Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 – Рязань, 2018 - Ежекварт. – ISSN: 2077 - 2084

## 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

ЭБС «IPRbooks». - URL : <http://www.iprbookshop.ru>

ЭБС «Znanium.com». - URL : <https://znanium.com>

ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

eLIBRARY – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

## 6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Методические указания для практических работ по дисциплине «Тайм-менеджмент». Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2024 – ЭБС РГАТУ.

**6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:** Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Тайм-менеджмент». Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2024 – ЭБС РГАТУ.

**7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Office 365 для образования (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный	свободно распространяемая	без ограничений



Юниор		
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14;	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по  
направлению подготовки/специальности  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



(код, название)

/Т.В. Ерофеева/

« 20 » марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Сельскохозяйственная экология

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования \_\_\_\_\_

бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника \_\_\_\_\_

бакалавр

Форма обучения \_\_\_\_\_

заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 2

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс

Зачет 2 курс

Экзамен \_\_\_\_\_ курс

Рязань, 2024

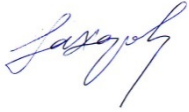
ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России № 669 от 17.07.2017  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик

доктор с.-х. наук, профессор Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Захарова О.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20» марта 2024 г.,  
протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)

(Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель** изучения дисциплины – формирование знаний, умений направленных по увеличению производства сельскохозяйственной продукции на экологической основе посредством рационального использования потенциальных возможностей почвенного плодородия и продуктивности растений.

**Задачами** дисциплины являются:

- разработка экологической концепции по совершенствованию и оптимизации минерального питания растений;
- обоснование методов и технологических проектов воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов
- сохранение природно-ресурсного потенциала и почвенно-биологического комплекса агроэкосистем;

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- производственно-технологический
- организационно-управленческий
- научно-исследовательский

### - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
--	-------------------------------	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.О.05.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 13 Сельское хозяйство
- 01 Образование и наука
- объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

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

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.

\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

## Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства.</p> <p>ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ОПК-2.3. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК-2.4. Оформляет специальные</p>

### 4. Объем дисциплины по курсам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	10		10		
В том числе:					
Лекции	4		4		
Лабораторные работы (ЛР)	-		-		
Практические занятия (ПЗ)	6		6		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	58		58		
В том числе:					
Подготовка к коллоквиуму	10		10		
Подготовка к тестированию	8		8		
Реферат	8		8		
Подготовка к практическим занятиям	14		14		
Изучение учебного материала по литературным источникам	18		18		
Контроль	4		4		
<b>Вид промежуточной аттестации (экзамен)</b>	зачет		зачет		
Общая трудоемкость час	72		72		
Зачетные Единицы Трудоемкости	2		2		
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	10		10		

### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенции

№	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций	Формируем
---	---------------------------------	-------------------------------------	-----------

п/п			Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа всего час.	(без экзамен)	ые компетенци и
1.	Введение в сельскохозяйственную экологию. Цели, задачи и методы дисциплины.	2	-	-		4	6	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2	Экологические аспекты применения минеральных удобрений и известкование агроэкосистем их классификация.	2	-	-		10	12	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
3.	Почвенно-биотический комплекс (ПБК) и микробиологическая активность почвы.	-		2		10	12	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
4.	Экологические проблемы сельскохозяйственного производства. Экологические основы сохранения и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов.	-		2		10	12	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
5.	Мониторинг и критерии экологической оценки почв агрофитоценозов.	-		2		10	12	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
6.	Альтернативные системы земледелия, объекты и принципы экологической экспертизы сельскохозяйственного землепользования.	-		-		8	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
7.	Оптимизация минерального питания растений агроландшафтов и экологически безопасные технологии возделывания с.-х культур.	-		-		6	6	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
	Итого по плану	4		6		58	68	

## 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1,						
		1	2	3	4	5	6	7
<b>Предыдущие дисциплины</b>								
1.	Введение в профессиональную деятельность		+	+		+		
<b>Последующие дисциплины</b>								
1.	Бережливое производство			+		+	+	+
2.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	+				+		

### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час)	Формируемые компетенции
1	1.	Цели и задачи сельскохозяйственной экологии. Связь с фундаментальными науками. История создания, основные этапы развития агроэкологии.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2	2.	Виды, формы и способы применения удобрений и химикатов, используемых для оптимизации минерального питания, повышения продуктивности агрофитоценозов и получения экологически безопасной продукции. Оценка и группировка земель для сельскохозяйственного использования.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

### 5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

### 5.5. Практические занятия

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Почвенно-биотический комплекс (ПБК) и микробиологическая активность почвы.	Почвенно-биотический комплекс (ПБК), его функциональная роль. Коллоквиум.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2	Экологические проблемы сельскохозяйственного производства. Экологические основы сохранения и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов.	Экологические последствия орошения и осушения почв. Влияние мелиоративных мероприятий на агроландшафты. Влияние механизации и животноводства на агроэкологическое состояние агроландшафтов.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
3	Мониторинг и критерии экологической оценки почв агрофитоценозов.	Компоненты агроэкологического мониторинга. Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ. Индекс суммарного загрязнения почв. Критерии оценки изменения плодородия почв. Экологическая оценка загрязнения почв тяжелыми металлами.	2	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

### 5.6 Коллоквиумы

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Почвенно-биотический	Почвенно-биотический комплекс (ПБК), его	2	ОПК-2.1



	комплекс (ПБК) и микробиологическая активность почвы.	функциональная роль.		ОПК-2.2 ОПК-2.3
--	---	----------------------	--	--------------------

### 5.7. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение в сельскохозяйственную экологию. Цели, задачи и методы дисциплины.	Сельское хозяйство в 21 веке. Теоретические методические и практические аспекты с.-х. экологии	4	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
2	Экологические аспекты применения минеральных удобрений и известкование агроэкосистем их классификация.	Экологические проблемы применения минеральных удобрений и средств защиты растений	10	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
3	Почвенно-биотический комплекс (ПБК) и микробиологическая активность почвы.	Почвенно-биотический комплекс – целостная подсистема агроценозов. Почвенно-биотический комплекс основных типов почв Рязанской области (дерново-подзолистых, серых лесных, выщелочных черноземов, аллювиальных, торфяно-болотные)	10	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
4	Экологические проблемы сельскохозяйственного производства. Экологические основы сохранения и воспроизводства плодородия почв различных агроландшафтов.	Экологические ограничения при использовании минеральных и органических удобрений в соответствии с экологическими нормативами. Земельный фонд и сельскохозяйственные угодья России.	10	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
5	Мониторинг и критерии экологической оценки почв агрофитоценозов.	Особенности проведения агроэкологического мониторинга на мелеорированных и деградированных почвах.	10	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
6	Альтернативные системы земледелия, объекты и принципы экологической экспертизы сельскохозяйственного землепользования .	Развитие альтернативного земледелия в России и западной Европы. Порядок проведения экологической экспертизы. Виды экологических экспертиз.	8	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3
7	Оптимизация минерального питания растений агроландшафтов и экологически безопасные технологии	Оптимизация и методологические основы экологической оценки агроландшафтов. Производство экологически безопасной продукции.	6	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3

возделывания культуры.	с.-х		
------------------------	------	--	--

### 5.8 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

### 5.9. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-2.1	+		+		+	Коллоквиум, тестирование, реферат, зачет
ОПК-2.2						
ОПК-2.3						

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

#### 6.1. Основная литература

1. Медведский, В. А. Сельскохозяйственная экология / В. А. Медведский, Т. В. Медведская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-9775-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198485>

#### 6.2. Дополнительная литература

1. Попеляева, Н. Н. Сельскохозяйственная экология : учебное пособие / Н. Н. Попеляева, Ю. П. Штабель, .. Г. Жданов. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 118 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355673>

2. Ерофеева, Т. В. Сельскохозяйственная экология : учебное пособие / Т. В. Ерофеева, Г. Н. Фадькин, В. В. Чурилова. — Рязань : РГАТУ, 2022. — 181 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318650>

#### 6.3. Периодические издания:

1. Агрехимический вестник : науч.-практич. журнал / учредители : Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве". - 1929 - . - Москва : АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве", 2016. - Двухмес. - ISSN 02352516. - Предыдущее название: Химия в сельском хозяйстве (до 1997 года). — Текст : непосредственный.

2. Плодородие : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : Всероссийский научно-исследовательский институт агрохимии им. Д.Н. Прянишникова (ВНИИА Россельхозакадемии. — 2001 - . — Москва, 2020 - . — Двухмес. - ISSN 1994-8603. — Текст : непосредственный.

3. Экология : науч. журн. / учредители : [Российская академия наук](#) (Москва), [Уральское отделение РАН](#) (Екатеринбург), [Отделение общей биологии РАН](#) (Москва). — 1970 — Москва : ООО «ИКЦ «АКАДЕМКНИГА», 2019. — Двухмес. — ISSN 0367-0597- Текст : непосредственный.

4. [http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal\\_vip.pdf](http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal_vip.pdf)

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Лань». — URL : <https://e.lanbook.com>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

#### **6.5. Методические указания к практическим занятиям**

Левин В.И. Методические указания для практических работ по дисциплине «Сельскохозяйственная экология» для студентов технологического факультета. Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Рязань: РГАТУ, 2024.

**6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:** Левин В.И. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Сельскохозяйственная экология» для студентов технологического факультета. Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Рязань: РГАТУ, 2024.

**7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).**

Лицензионные:

Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420

Свободно распространяемые

Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор; LibreOffice 4.2; Firefox 31.6.0; GIMP 2.8.14; WINE 1.7.42;


**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**  
Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В.Ерофеева /  
« 20 » мая 2024 г.

**ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**направленность (профиль) "Технология переработки сельскохозяйственной продукции"**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения очная**

\_\_\_\_\_ (очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 1**

**Семестр 1**

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр**

**Зачет 1 семестр**

**Экзамен     семестр**

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

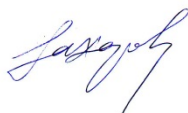
Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России № 669 от 17.07.2017

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик

доктор с.-х. наук, профессор Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Захарова О.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры 20 марта 2024 г.,  
протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки  
сельскохозяйственной продукции

\_\_\_\_\_ ( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: – формирование первоначальных теоретических и практических знаний по технологии производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины: • изучение состава и свойств разных видов сельскохозяйственного сырья и продуктов; • освоение методов анализа по определению качества сельскохозяйственного сырья и продуктов; • освоение технологий переработки сельскохозяйственного сырья на продукты питания.

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции)	Организационно-управленческий	Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Сфера производства, хранения и переработки

растениеводства и животноводства)	и	нчес-кий	и животноводства	продукции растениеводства и животноводства
-----------------------------------	---	----------	------------------	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.06**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы)**

**профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

ПК-2.2	Знает правила работы с системами электронного документооборота
ОПК-4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-7.1	Знает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности

## 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	10	10			
В том числе:					
Лекции	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	94	94			

В том числе:					
Выполнение заданий в Рабочей тетради	50	50			
Собеседование	25	25			
Презентация	9	9			
Теоретическая подготовка	10	10			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа					
<b>Контроль</b>	4	4			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	10	10			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Государственная программа развития сельского хозяйства на 2020-2025 годы	0,5		0,5		10		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
2.	Основы производства продукции растениеводства	1		1		10		
3.	Хлебопекарная отрасль					10		
4.	Основы технологии производства молока	1		2		10		
5.	Основы технологии переработки молока					12		
6.	Основы технологии производства говядины	1		2		12		
7.	Основы технологии производства свинины					10		
8.	Основы технологии производства мяса птицы					10		
9.	Основы технологии производства яиц	0,5		0,5		10		
	<b>ИТОГО</b>	4		6		94	108	

Примечание: Самостоятельная работа включает: рефераты -54 часа.

Итоговая нагрузка: Контактная – 54 часа; Контроль 36 часов.

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи



	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Ботаника									

#### Последующие дисциплины

1.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология переработки продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Государственная программа развития сельского хозяйства на 2013-20 годы	Характеристика подпрограмм и целевые индикаторы	0,5	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
2.	Основы производства продукции растениеводства	Технология производства, хранения и переработки зерна на муку и крупу	1	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
3.	Хлебопекарная отрасль	Технология производства хлебобулочных изделий		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
4.	Основы технологии производства молока	Технология производства и хранения молока	1	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
5.	Основы технологии переработки молока	Технология производства цельномолочных продуктов		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
6.	Основы технологии производства говядины	Технология производства говядины. Технология продуктов убоя животных	1	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
7.	Основы технологии производства свинины	Технология производства свинины. Технология убоя свиней		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2

8.	Основы технологии производства мяса птицы	Технология производства бройлеров		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
9.	Основы технологии производства яиц	Технология производства яиц	0,5	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
	Итого:		4	

## 5.2 Лабораторные занятия – не предусмотрены

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Государственная программа развития сельского хозяйства на 2013-20 годы	Государственная программа развития сельского хозяйства на 2013-20 годы по отраслям	0,5	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
2.	Основы производства продукции растениеводства	Технология производства, хранения и переработки зерна на муку и крупу	1	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
3.	Хлебопекарная отрасль	Технология производства хлебобулочных изделий		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
4.	Основы технологии производства молока	Технология производства и хранения молока	2	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
5.	Основы технологии переработки молока	Технология производства цельномолочных продуктов		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
6.	Основы технологии производства говядины	Технология производства говядины. Технология продуктов убоя животных	2	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
7.	Основы технологии производства свинины	Технология производства свинины. Технология убоя свиней		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
8.	Основы технологии	Технология производства мяса бройлеров		ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-

	производства мяса птицы			2.2
9.	Основы технологии производства яиц	Технология производства яиц	0,5	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
	Итого:		6	

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Государственная программа развития сельского хозяйства на 2013-20 годы	Анализ развития сельского хозяйства в регионе, России и мире	10	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ПК-2.2
2.	Основы производства продукции растениеводства	Технология производства, хранения и переработки зерна на муку и крупу	10	
3.	Хлебопекарная отрасль	Технология производства хлебобулочных изделий	10	
4.	Основы технологии производства молока	Технология производства и хранения молока	10	
5.	Основы технологии переработки молока	Технология производства цельномолочных продуктов	12	
6	Основы технологии производства говядины	Технология производства говядины. Технология продуктов убоя животных	12	
7	Основы технологии производства свинины	Технология производства свинины. Технология убоя свиней	10	
8	Основы технологии производства мяса птицы	Технология производства бройлеров	10	
9	Основы	Технология производства яиц	10	

	технологии производства яиц			
	Итого		94	

#### 4.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

#### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	

<p>ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p> <p>ПК-2.2 Знает правила работы с системами электронного документооборота</p>	+		+		+	<p>Конспекты лекций; собеседование, устные сообщения, презентации, рабочая тетрадь Тесты; зачет</p>
<p>ОПК-4Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p> <p>ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	+		+		+	<p>Конспекты лекций; собеседование, устные сообщения, презентации, рабочая тетрадь Тесты; зачет</p>
<p>ОПК-7Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной</p>	+		+		+	<p>Конспекты лекций; собеседование, устные сообщения, презентации, рабочая тетрадь Тесты; зачет</p>

<p>деятельности ОПК-7.1 Знает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности</p>						
---	--	--	--	--	--	--

## 6. Учебно- методическое информационное обеспечение дисциплины:

### 6.Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1 Основная литература

##### Основная литература

1. Келер, В. В. | Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. В. Келер. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14997-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518907>
2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362765>
3. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 642 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15936-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510302>

#### 6.2 Дополнительная литература

1. Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355688>

#### 6.3. Периодические издания

1. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». — 1999 - . - Москва, 2020 - . — Ежемес. - ISSN 2313-5980. — Текст : непосредственный
2. Зоотехния : науч. журн. / учредитель и изд. : Акционерная некоммерческая организация Редакция журнала «Зоотехния». — 1828 - . — Москва, 2020 - . — Ежемес. - ISSN 0235-2478. — Текст : непосредственный
3. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". — 1923 - . — Москва, 2020 - . — Ежемес. - ISSN 0869-3528. — Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). — Текст : непосредственный
4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция

журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

5. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.

6. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. – ISSN 0038-9692. - Текст : непосредственный.

7. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019 . – Двухмес. – ISSN 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). - Текст : непосредственный.

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnshb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

#### 6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам -не предусмотрено

**6.6.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:**по дисциплине «Введение в профессиональную деятельность по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Рязань, 2024 год, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБС РГАТУ

#### 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений

2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMPW-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-	без ограничений



		K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVI3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHLG	
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине.**

Оформлен отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии по  
направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /  
« 26 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Математика и математическая статистика

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и))** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 1

**Семестр** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ семестр

**Зачет** \_\_\_\_\_ семестр

**Экзамен** 1 курс

Рязань, 2024 г.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

Утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики  
(должность, кафедра)



Костенко Н.А.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики  
( кафедра)



Шашкова И.Г.

(подпись) (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель изучения дисциплины:** формирование у обучающихся культуры мышления, способов к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения

### **Задачи изучения дисциплины:**

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Организационно-управленческий	Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.07

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.*

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1, Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	<i>ОПК-1.1, Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;</i> <i>ОПК-1.2, Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</i>

Таблица - Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

(при наличии)

Объект или область знания	Категория профессиональных	Код и наименование	Код и наименование	Основание (ПС,

Задача ПД	(при необходимости)	компетенций (при необходимости)	профессиональной компетенции	индикатора достижения профессиональной компетенции	анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация					
Тип задач профессиональной деятельности					

Таблица - Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация					
Тип задач профессиональной деятельности					

Таблица – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Задача ПД	Объект или область знания (при необходимости)	Категория профессиональных компетенций (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль), специализация <i>«Экономика и управление на предприятиях отрасли»</i>					
Тип задач профессиональной деятельности: <i>информационно-аналитический; организационно-управленческий, предпринимательский, финансовый</i>					
			<b>ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы</b>	ПК-1.2. Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы;	

#### 4.Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Очная форма									
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	8	8							
В том числе:									
Лекции	4	4							
Лабораторные работы (ЛР)									
Практические занятия (ПЗ)	4	4							
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
<i>Другие виды аудиторной работы</i>									
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	127	127							
В том числе:									
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)									
Расчетно-графические работы									
Реферат									
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>									
<b>Контроль</b>	9	9							
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен	экзамен							
Общая трудоемкость час	144	144							
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4							
Контактная работа (по учебным занятиям)	8	8							

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Сам ост. работа	Формируемые компетенции
1	Определители. Матрицы. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ)	-	Не предусмотрено	-	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1
2	Векторная алгебра	-	Не предусмотрено	-	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1
3	Аналитическая геометрия	-	Не предусмотрено	-	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1
4	Введение в математический анализ. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва	2	Не предусмотрено	2	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1

5	Дифференциальное исчисление функций одной переменной	-	Не предусмотрено	-	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1
6	Неопределённый интеграл. Определённый интеграл.	-	Не предусмотрено	-	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1
7	Дифференциальные уравнения	-	Не предусмотрено	-	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1
8	Теория вероятностей	-	Не предусмотрено	-	Не предусмотрено	15	ОПК-1 ПК-1
9	Математическая статистика	2	Не предусмотрено	2	Не предусмотрено	7	ОПК-1 ПК-1

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
		<b>Предыдущие дисциплины</b>								
1	-									
		<b>Последующие дисциплины</b>								
1	Химия				+	+	+	+	+	+
2	Физика				+	+	+	+	+	+

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Определители. Матрицы. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ).	-	ОПК-1 ПК-1
2.	2.	Векторная алгебра.	-	ОПК-1 ПК-1
3.	3.	Аналитическая геометрия.	-	ОПК-1 ПК-1
4	4	Введение в математический анализ. Непрерывность функции в точке. Классификация точек разрыва.	-	ОПК-1 ПК-1
5	5	Дифференциальное исчисление функций одной переменной.	2	ОПК-1 ПК-1
6	6	Неопределённый интеграл. Определённый интеграл.	-	ОПК-1 ПК-1
7	7	Дифференциальные уравнения.	-	ОПК-1 ПК-1



8	8	Теория вероятностей.	-	ОПК-1 ПК-1
9	9	Математическая статистика.	2	ОПК-1 ПК-1

#### 5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	1. Определители 2-го, 3-го и n-го порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Свойства определителей. Матрицы, действия над ними (сложение, умножение на число, умножение двух матриц). Обратная матрица. 2. Решение систем линейных алгебраических уравнений (СЛАУ): матричный метод, формулы Крамера, метод Гаусса.	-	ОПК-1 ПК-1
2	2	1. Понятие вектора 2. Линейные операции над векторами 3. Скалярное произведение векторов и его свойства 4. Векторное произведение векторов и его свойства 5. Смешанное произведение векторов и его свойства	-	ОПК-1 ПК-1
3	3	Аналитическая геометрия 1. Различные уравнения плоскости в пространстве 2. Частные случаи общего уравнения плоскости 3. Взаимное расположение двух плоскостей 4. Расстояние от точки до плоскости 5. Различные уравнения прямой в пространстве 6. Взаимное расположение двух прямых в пространстве 7. Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве 8. Различные уравнения прямой линии на плоскости 9. Геометрическая задача линейного программирования	-	ОПК-1 ПК-1
4	4	1. Введение в математический анализ. Предел функции. Раскрытие неопределённости от алгебраических функций. 2. Раскрытие неопределённости от тригонометрических функций. Раскрытие неопределённости от показательных и логарифмических функций.	-	ОПК-1 ПК-1
5	5	1. Производная функции, её геометрический и физический смысл. Таблица производных. Основные правила дифференцирования. Связь непрерывности и дифференцируемости. 2. Дифференциал функции. Основные теоремы	2	ОПК-1 ПК-1

		дифференциального исчисления. Исследование функции с помощью первой производной. Исследование функции с помощью второй производной. Пример полного исследования функции.		
6	6	1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства. 2. Интегрирование методом замены переменной. Метод интегрирования по частям. Определение определённого интеграла, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница. Интеграл с переменным верхним пределом. Замена переменной и интегрирование по частям в определённом интеграле. Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I рода. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.	-	ОПК-1 ПК-1
7	7	1. Общие сведения о ДУ 1-го порядка. 2. Уравнения с разделяющимися переменными. Некоторые задачи физики 3. Однородные ДУ 1-го порядка. 4. Линейные ДУ 1-го порядка. 5. ДУ в полных дифференциалах 6. Линейные ДУ II порядка. 7. Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛОДУ). 8. Линейные неоднородные ДУ 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛНДУ).	-	ОПК-1 ПК-1
8	8	1. Введение в теорию вероятностей. Простейшие понятия теории вероятностей. Алгебра событий. Вероятность случайного события. Геометрические вероятности. Классические вероятности. Формулы комбинаторики. 2. Условная вероятность. Независимость событий. Формула полной вероятности и формулы Байеса. Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика. 3. Случайные величины (СВ). Ряд распределения ДСВ. Интегральная функция распределения. Функция распределения НСВ. Плотность вероятности НСВ. Числовые характеристики случайных величин. 4. Примеры важных распределений СВ. Биномиальное распределение ДСВ. Распределение Пуассона. Равномерное распределение НСВ. Нормальное распределение. Предельные теоремы теории вероятностей.	-	ОПК-1 ПК-1
9	9	1. Выборочный метод. Понятие о статистических рядах распределения. Графическое изображение вариационных рядов. Статистические характеристики вариационных рядов.	2	ОПК-1 ПК-1

		<p>Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечным оценкам. Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы.</p> <p>2. Некоторые распределения математической статистики. Построение доверительного интервала для неизвестного математического ожидания нормальной генеральной совокупности при известной дисперсии. Построение доверительного интервала для неизвестной дисперсии нормальной генеральной совокупности с помощью выборочной исправленной дисперсии.</p> <p>3. Дисперсионный анализ. Задача однофакторного дисперсионного анализа.</p> <p>4. Понятие о регрессионно - корреляционном анализе. Отыскание параметров уравнения прямой регрессии. Выборочный коэффициент корреляции. Пример нахождения уравнения прямой регрессии. Пример нахождения выборочного уравнения прямой регрессии по несгруппированным данным.</p>		
--	--	--	--	--

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	<p>1.Определители 2-го, 3-го и n-го порядков. Миноры и алгебраические дополнения. Свойства определителей. Матрицы, действия над ними (сложение, умножение на число, умножение двух матриц).Обратная матрица.</p> <p>2.Решение систем линейных алгебраических уравнений (СЛАУ): матричный метод, формулы Крамера, метод Гаусса.</p>	15	ОПК-1 ПК-1
2	2	<p>1. Понятие вектора</p> <p>2. Линейные операции над векторами</p> <p>3. Скалярное произведение векторов и его свойства</p> <p>4. Векторное произведение векторов и его свойства</p> <p>5. Смешанное произведение векторов и его свойства</p>	15	ОПК-1 ПК-1
3	3	<p>Аналитическая геометрия</p> <p>1. Различные уравнения плоскости в пространстве</p> <p>2. Частные случаи общего уравнения плоскости</p> <p>3. Взаимное расположение двух</p>	15	ОПК-1 ПК-1

		<p>плоскостей</p> <p>4. Расстояние от точки до плоскости</p> <p>5. Различные уравнения прямой в пространстве</p> <p>6. Взаимное расположение двух прямых в пространстве</p> <p>7. Взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве</p> <p>8. Различные уравнения прямой линии на плоскости</p> <p>9. Геометрическая задача линейного программирования</p>		
4	4	<p>1. Введение в математический анализ. Предел функции. Раскрытие неопределённостей от алгебраических функций.</p> <p>2. Раскрытие неопределённостей от тригонометрических функций. Раскрытие неопределённостей от показательных и логарифмических функций.</p>	15	ОПК-1 ПК-1
5	5	<p>1. Производная функции, её геометрический и физический смысл. Таблица производных. Основные правила дифференцирования. Связь непрерывности и дифференцируемости.</p> <p>2. Дифференциал функции. Основные теоремы дифференциального исчисления. Исследование функции с помощью первой производной. Исследование функции с помощью второй производной. Пример полного исследования функции.</p>	15	ОПК-1 ПК-1
6	6	<p>1. Неопределённый интеграл, простейшие свойства.</p> <p>2. Интегрирование методом замены переменной.</p> <p>Метод интегрирования по частям. Определение определённого интеграла, его свойства. Формула Ньютона-Лейбница.</p> <p>Интеграл с переменным верхним пределом.</p> <p>Замена переменной и интегрирование по частям в определённом интеграле.</p> <p>Несобственные интегралы. Несобственный интеграл I рода. Признаки сходимости несобственных интегралов I рода.</p>	15	ОПК-1 ПК-1
7	7	<p>1. Общие сведения о ДУ 1-го порядка.</p> <p>2. Уравнения с разделяющимися переменными. Некоторые задачи физики</p>	15	ОПК-1 ПК-1

		<p>3. Однородные ДУ 1-го порядка.  4. Линейные ДУ 1-го порядка.  5. ДУ в полных дифференциалах  6. Линейные ДУ II порядка.  7. Линейные однородные дифференциальные уравнения 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛОДУ).  8. Линейные неоднородные ДУ 2-го порядка с постоянными коэффициентами (ЛНДУ).</p>		
8	8	<p>Введение  Простейшие понятия теории вероятностей  Алгебра событий.  Вероятность случайного события.  Геометрические вероятности.  Классические вероятности. Формулы комбинаторики.  Условная вероятность. Независимость событий.  Формула полной вероятности и формулы Байеса.  Схема повторных испытаний. Формула Бернулли и её асимптотика.  Случайные величины (СВ).  Ряд распределения ДСВ.  Интегральная функция распределения  Функция распределения НСВ  Плотность вероятности НСВ  Числовые характеристики случайных величин. Примеры важных распределений СВ. Биномиальное распределение ДСВ.  Распределение Пуассона.  Равномерное распределение НСВ.  Нормальное распределение.  Предельные теоремы теории вероятностей.</p>	15	ОПК-1 ПК-1
9	9	<p>Выборочный метод.  Понятие о статистических рядах распределения.  Графическое изображение вариационных рядов.  Статистические характеристики вариационных рядов.  Гипотетическая интерпретация выборочных данных (ГИВД). Точечное оценивание параметров распределений. Требования к точечным оценкам.  Интервальные оценки параметров генеральной совокупности. Доверительные интервалы. Некоторые распределения математической статистики  Построение доверительного интервала для неизвестного математического ожидания нормальной генеральной совокупности при известной дисперсии.</p>	7	ОПК-1 ПК-1

		Построение доверительного интервала для неизвестной дисперсии нормальной генеральной совокупности с помощью выборочной исправленной дисперсии. Дисперсионный анализ. Задача однофакторного дисперсионного анализа. Понятие о регрессионно - корреляционном анализе. Отыскание параметров уравнения прямой регрессии. Выборочный коэффициент корреляции. Пример нахождения уравнения прямой регрессии. Пример нахождения выборочного уравнения прямой регрессии по несгруппированным данным		
--	--	--	--	--

**5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ)-** не предусмотрена учебным планом

**5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	+		+			собеседование, решение задач, экзамен, письменная работа

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

#### 6.2

1. Кремер, Н. Ш. Математическая статистика : учебник и практикум для вузов / Н. Ш. Кремер. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 259 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01654-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511953>

2. Богомолов, Н. В. Математика : учебник для вузов / Н. В. Богомолов, П. И. Самойленко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 401 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07001-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510750>

3. Шипачев, В. С. Высшая математика : учебное пособие для вузов / В. С. Шипачев. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 447 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12319-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510530>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Математика и математическая статистика : учебное пособие / составитель Н. Н. Рябова. — Новосибирск : НГАУ, 2021. — 118 с. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/257699>

2. Карманова, А. В. Математика и математическая статистика : учебное пособие / А. В. Карманова. — Краснодар : КубГАУ, 2020. — 96 с. — ISBN 978-5-907294-82-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: <https://e.lanbook.com/book/196519>

3. Шапкин, А. С. Задачи с решениями по высшей математике, теории вероятностей, математической статистике, математическому программированию : учебное пособие / А. С. Шапкин. - 11е изд., перераб. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 402 с. - ISBN 978-5-394-05448-8. - Текст : электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082512>

## 6.3. Периодические издания

Математика в высшем образовании- <https://e.lanbook.com/journal/2368?category=917>

## 6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»-

-ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>

-ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>

-ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL

: <http://www.cnshb.ru>

-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

-Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL

: <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## 6.4. Методические указания к лабораторным занятиям –не предусмотрены

**6.5. Методические указания к практическим занятиям** - Методические рекомендации и задания для практических занятий по курсу «Математика и математическая статистика» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Рязань 2023. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

**6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы** - Методические рекомендации для самостоятельной работы по курсу «Математика и математическая статистика» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Рязань 2023. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

Задания для письменных работ по курсу «Математика и математическая статистика» для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Рязань 20123. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

### 7.1 Аудитории (помещения, места) для проведения занятий

Лекции проводятся в компьютерных классах на 15 и более рабочих мест

Практические занятия проводятся в компьютерных классах на 15 и более рабочих мест

Самостоятельная работа проходит в компьютерных классах на 15 и более рабочих мест

Самостоятельная работа проходит в зале информации (читальном зале) (1 корпус, 203-Б аудитория) на 50 и более рабочих мест.

Самостоятельная работа проходит в зале информации (читальном зале) (1 корпус, 204-Б аудитория) на 20 и более рабочих мест.

Самостоятельная работа проходит в зале информации (читальном зале) (2 корпус, 64 аудитория) на 50 и более рабочих мест.

Самостоятельная работа проходит в зале информации (читальном зале) (4 корпус, 106 аудитория) на 20 и более рабочих мест.

### 7.2 Перечень специализированного оборудования

Для лекционных занятий:

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>шт.</i>
Ноутбук	Samsung	1
Мультимедиа-проектор	Toshiba TLP-X3000A	1
	Проектор Canon LV-5220	
	Проектор Sanyo PLC-XU300	
Настенный экран		1
Магнитно-маркерная доска	TSX	1
Интерактивная доска	SMART Board 680	1
Персональный компьютер		10 и более
Сеть интернет		



Для практических занятий:

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>шт.</i>
Ноутбук	Samsung	1
Мультимедиа-проектор	Toshiba TLP-X3000A	1
	Проектор Canon LV-5220	
	Проектор Sanyo PLC-XU300	
Настенный экран		1
Магнитно-маркерная доска	TSX	1
Интерактивная доска	SMART Board 680	1
Персональный компьютер		10 и более
Сеть интернет		

Для самостоятельной работы:

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>шт.</i>
Ноутбук	Samsung	1
Мультимедиа-проектор	Toshiba TLP-X3000A	1
	Проектор Canon LV-5220	
	Проектор Sanyo PLC-XU300	
Настенный экран		1
Магнитно-маркерная доска	TSX	1
Интерактивная доска	SMART Board 680	1
Персональный компьютер		10 и более
Сеть интернет		

Для самостоятельной работы (читальные залы)

1 корпус, 203-Б аудитория

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>шт.</i>
Ноутбук	Lenovo	1
Мультимедиа-проектор	Toshiba TLP-XC2000	1
Настенный экран	Экран на треноге ScreenMedia	1
Персональный компьютер	DEPO	10 и более
Сеть интернет	*	

1 корпус, 204-Б аудитория

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>шт.</i>
Персональный компьютер	DEPO	10 и более
Сеть интернет	*	

2 корпус, 64 аудитория

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка</i>	<i>шт.</i>
Мультимедиа-проектор	Acer(переносной по необходимости)	1
Настенный экран	PROJECT(переносной по	1

	необходимости)	
Персональный компьютер	PENTIUM	9 и более
Сеть интернет	*	

4 корпус, 106 аудитория

Название оборудования	Марка	шт.
Мультимедиа-проектор	Acer (переносной по необходимости)	1
Настенный экран	PROJECT(переносной по необходимости)	1
Персональный компьютер	PENTIUM	3 и более
Сеть интернет	*	

### 7.3 Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Программное обеспечение

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Office 365 для образования (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice, LibreOffice Base, LibreOffice Calc, LibreOffice Impress, LibreOffice Writer, LibreOffice Draw, ImageMagick, KolorPaint, LibreCAD, Scribus, Simple Scan, Inskape, GIMP, Chromium, Firefox, Thunderbird, LibreOffice Math, Python, Bluefish	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14;	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений

Профессиональные БД	
<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>	eLIBRARY.RU - информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования. [Электронный ресурс]
<a href="https://zbmath.org/">https://zbmath.org/</a>	zbMATH – математическая база данных [Электронный ресурс]
<a href="http://ichip.ru/">http://ichip.ru/</a>	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий СИП [Электронный ресурс]
<a href="http://www.computerra.ru">http://www.computerra.ru</a>	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютерра» [Электронный ресурс]

<a href="http://www.nlr.ru">www.nlr.ru</a>	Российская национальная библиотека
<a href="http://www.inion.ru">www.inion.ru</a>	Институт научной информации по общественным наукам
<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>	Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова
<a href="http://www.dissercat.com/">http://www.dissercat.com/</a>	Электронная библиотека диссертаций
<a href="http://koob.ru/">http://koob.ru/</a>	Куб — электронная библиотека
<b>Сайты официальных организаций</b>	
<a href="https://www.minobrnauki.gov.ru/">https://www.minobrnauki.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
<a href="http://ryazangov.ru/">http://ryazangov.ru/</a>	Портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
<b>Информационные справочные системы</b>	
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Гарант
<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	КонсультантПлюс
<a href="http://www.urait.ru/">http://www.urait.ru/</a>	ЭБС «Юрайт»
: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web">http://bibl.rgatu.ru/web</a>	Электронная библиотека РГАТУ
<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	ЭБС Лань
<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	ЭБС IPRBooks


#### **8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ИНФОРМАТИКА**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и))** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма**

**обучения** заочная

(очная, заочная)

**Курс** 1

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ **семестр**

**Зачет** 1 **курс**

**Экзамен** \_\_\_\_\_ **семестр**

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики  
(должность, кафедра)



Романова Л.В.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики  
( кафедра)



Шашкова И.Г.

(подпись) (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачами дисциплины «Информатика» являются:

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растение-водства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растение-водства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Информатика» (сокращенное наименование дисциплины «Информат.») (Б1.О.08) входит в базовую часть блока 1 Дисциплины (модули) учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников:**

- 01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).





Практические занятия (ПЗ)									
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
<i>Другие виды аудиторной работы</i>									
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92	92							
В том числе:									
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)									
Расчетно-графические работы									
Реферат									
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	92	92							
<b>Контроль</b>									
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет	зачет							
Общая трудоемкость час	108	108							
Контроль	4	4							
Контактная работа (по учебным занятиям)	12	12							

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. работы	Практ. занятия	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Основные понятия и методы теории информатики	1	-		22	23	УК-4.3 ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных процессов	1	1		22	24	УК-4.3 ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	2	1		22	25	УК-4.3 ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	2	4		26	32	УК-4.3 ОПК-1.3

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1							
		1	2	3	4				
Предыдущие дисциплины									
1.	Математика и математическая статистика	+	+	+	+				
2.	Экономическая теория	+	+	+	+				
Последующие дисциплины									
1.	Цифровые технологии в АПК	+	+	+	+				

	(цифровая экономика)								
--	----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основные понятия и методы теории информатики	1. Информатизация общества 2. Предмет и задачи информатики 3. Информационные системы 4. Информация. Классификация информации	1	УК-4.3 ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных процессов	1. Организация информационных процессов в вычислительных устройствах 2. Обобщенная структурная схема ЭВМ 3. Персональные ЭВМ 4. Внешние устройства ПЭВМ 5. Внешние запоминающие устройства 6. Устройства ввода-вывода	1	УК-4.3 ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	1. Классы программных продуктов 2. Системное программное обеспечение 3. Инструментарий технологии программирования 4. Прикладные программные продукты.	2	УК-4.3 ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	1. Классификация прикладных программ 2. Назначение и основные функциональные возможности текстовых редакторов, табличных процессов, систем управления базами данных, графических редакторов 3. Понятие, виды и функции интегрированных пакетов прикладных программ	2	УК-4.3 ОПК-1.3

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
2.	Технические средства реализации информационных процессов	Структурная схема персонального компьютера. Назначение устройств и блоков персонального компьютера. Клавиатура.	1	УК-4.3 ОПК-1.3
3.	Программные средства	ОС Windows, ОС Linux	1	УК-4.3

	реализации информационных процессов			ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	Табличный процессор, Текстовый процессор, приложение Презентация, Базы данных	4	УК-4.3 ОПК-1.3

**5.5 Практические занятия (семинары)** Не предусмотрены

**5.6 Научно-практические занятия** Не предусмотрены

**5.7 Коллоквиумы** Не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость(час.)	Формируемые компетенции
1.	Основные понятия и методы теории информатики	Информация, информационные технологии. Формы и способы представления информации.	22	УК-4.3 ОПК-1.3
2.	Технические средства реализации информационных процессов	Состав и структура персонального компьютера	22	УК-4.3 ОПК-1.3
3.	Программные средства реализации информационных процессов	Операционные системы. Виды операционных систем и их сравнительный анализ.	22	УК-4.3 ОПК-1.3
4.	Прикладное (пользовательское) программное обеспечение	Текстовые и табличные процессоры. Сравнительный анализ. Презентационные редакторы. Системы управления базами данных	26	УК-4.3 ОПК-1.3

**5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)** Не предусмотрены

**5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-4.3	+	+			+	Собеседование на лекции, собеседование на лабораторном занятии, тест, зачет
ОПК-1.3	+	+			+	Собеседование на лекции, собеседование на лабораторном занятии, тест, зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 1 : учебник для вузов / В. В. Трофимов, М. И. Барабанова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 3-е изд., перераб. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 553 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02613-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451824>

2. Трофимов, В. В. Информатика в 2 т. Том 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 406 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02615-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451825>

## **6.2 Дополнительная литература**

1. Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 320 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09964-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455239>

2. Новожилов, О. П. Информатика в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / О. П. Новожилов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09966-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455240>

3. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для вузов / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00814-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449779>

4. Черпаков, И. В. Теоретические основы информатики : учебник и практикум для вузов / И. В. Черпаков. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 353 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8562-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450871>

## **6.2 Периодические издания**

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». — 2009 - . — Рязань, 2020 - . — Ежекварт. — ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

## **6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

- ЭБС «Znanium.com». - URL : <https://znanium.com>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnshb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### 6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

Информатика: методические указания для лабораторных занятий обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) программы: «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» [Электронный ресурс] – Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

### 6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Информатика: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) программы: «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» [Электронный ресурс] – Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

#### Программное обеспечение

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Office 365 для образования (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice, LibreOffice Base, LibreOfficeCalc, LibreOffice Impress, LibreOffice Writer, LibreOffice Draw, ImageMagick, KolorPaint, LibreCAD, Scribus, Simple Scan, Inskape, GIMP, Chromium, Firefox, Thunderbird, LibreOffice Math, Python, Bluefish	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14;	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений

Профессиональные БД	
<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>	eLIBRARY.RU - информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования. [Электронный ресурс]
<a href="http://ichip.ru/">http://ichip.ru/</a>	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий СИП [Электронный ресурс]
<a href="http://www.computerra.ru">http://www.computerra.ru</a>	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютерра» [Электронный ресурс]

<a href="http://www.nlr.ru">www.nlr.ru</a>	Российская национальная библиотека
<a href="http://www.inion.ru">www.inion.ru</a>	Институт научной информации по общественным наукам
<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>	Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова
<a href="http://www.dissercat.com/">http://www.dissercat.com/</a>	Электронная библиотека диссертаций
<a href="http://koob.ru/">http://koob.ru/</a>	Куб — электронная библиотека
<b>Сайты официальных организаций</b>	
<a href="https://www.minobrnauki.gov.ru/">https://www.minobrnauki.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
<a href="https://digital.gov.ru/">https://digital.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерство цифрового развития, связи и массовых коммуникаций Российской Федерации
<a href="http://ryazangov.ru/">http://ryazangov.ru/</a>	портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
<b>Информационные справочные системы</b>	
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Гарант
<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	КонсультантПлюс
<a href="http://www.urait.ru/">http://www.urait.ru/</a>	ЭБС «Юрайт»
: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web">http://bibl.rgatu.ru/web</a>	Электронная библиотека РГАТУ
<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	ЭБС Лань
<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	ЭБС IPRBooks
<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>	ЭБС Znanium

#### **8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

#### **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ П. А. КОСТЫЧЕВА»**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /

«20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ХИМИЯ**

<b>Уровень профессионального образования:</b>	бакалавриат
<b>Направление подготовки:</b>	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Направленность (профиль) программы:</b>	Технология переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация выпускника:</b>	бакалавр
<b>Форма обучения:</b>	заочная
<b>Курс:</b>	1
<b>Курсовая (ой) работа (проект):</b>	не предусмотрена
<b>Экзамен:</b>	1 курс

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 7.08.2017 № 669.

Разработчик: доцент кафедры селекции  
и семеноводства,

лесного дела и садоводства

А. А. Назарова

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры 22 марта 2023 года, протокол № 6а

Заведующий кафедрой селекции  
и семеноводства, лесного дела и садоводства

Г.Н. Фадькин



## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи изучения дисциплины:

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

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;  Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Организационно-управленческий	Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.О.09 Химия.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).
- Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

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

**2. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО. Компетенция раскрывается в данной дисциплине частично.

Таблица 2 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.3 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы		
		1	2	3
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		
в том числе:				
лекции	4	4		
лабораторные работы	4	4		
практические занятия	-	-		
семинары	-	-		
курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-		
<i>другие виды аудиторной работы</i>	-	-		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>199</b>	<b>199</b>		
в том числе:	-			
курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-			
расчетно-графические работы	-			
реферат	-			
<i>Самостоятельно изучение тем разделов по литературным источникам</i>	199	199		
<b>подготовка к экзамену</b>	9	9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен		
Общая трудоемкость, часы	216	216		
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6		
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	СРС	Всего час. (без экзам)	
1.	<b>Общая и неорганическая химия.</b>	2	2			49	53	ОПК-1, ОПК-5
2.	<b>Аналитическая химия.</b>	-	-			50	50	
3.	<b>Органическая химия.</b>	2	2			50	54	
4.	<b>Физическая и коллоидная химия.</b>	-	-			50	50	
	<b>Итого:</b>	4	4			199	207	

##### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предшествующих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин													
		1	2	3	4										
Последующие дисциплины															

1	Микробиология	+	+	+	+												
2	Биохимия с/х продукции	+	+	+	+												

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов дисциплины	Темы лекций	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Химическая кинетика и катализ. Химическое равновесие.	1	ОПК-1, ОПК-5
2	1	Растворы: общие свойства, классификация. Растворы неэлектролитов. Растворы электролитов.	1	
3	3	Углеводороды.	1	
4	3	Кислородсодержащие органические соединения.	1	
		Итого:	4 часа	

### 5.3 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лабораторных занятий	Трудоёмкость (часы)	Формируемые компетенции
1	1	«Получение и свойства неорганических веществ»	1	ОПК-1, ОПК-5
2		«Электролитическая диссоциация»	1	
3	3	«Кислородсодержащие органические соединения. Получение и свойства карбоновых кислот».	2	
		Итого:	4 часа	

**5.5. Практические занятия (семинары) – не предусмотрены**

**5.6. Научно-практические занятия - не предусмотрены**

**5.7. Коллоквиумы - не предусмотрены**

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Основные понятия и законы химии.	5	ОПК-1, ОПК-5
2		Современная модель строения атома. Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева	5	
3		Основные классы неорганических соединений.	10	
4		Химическая связь.	5	
5		Энергетика химических процессов.	5	
6		Окислительно-восстановительные реакции.	5	
7		Комплексные соединения.	5	
8		Соединения биогенных и токсичных элементов.	9	
9	2	Качественный и количественный анализ.	12	ОПК-1,

10		Химические методы анализа.	12	ОПК-5
11		Физико-химические методы анализа.	12	
12		Физические методы анализа.	14	
13	3	Теоретические основы органической химии.	12	ОПК-1, ОПК-5
14		Углеводороды.	12	
15		Кислородсодержащие органические соединения.	12	
16		Биополимеры.	14	
17	4	Агрегатное состояние веществ.	10	ОПК-1, ОПК-5
18		Химическая кинетика и катализ.	10	
19		Химическая термодинамика.	10	
20		Поверхностные явления.	10	
21		Дисперсные системы. Молекулярно-кинетические, оптические свойства коллоидных систем и их очистка.	10	
		Итого:	199 часов	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	л	лаб	пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1	+	+	-	-	+	Тест, отчет по лабораторной работе, устный опрос, конспект, экзамен
ОПК-5	+	+	-	-	+	Тест, отчет по лабораторной работе, устный опрос, конспект, экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Мартынова, Т. В. Химия: учебник и практикум для вузов / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 368 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09668-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511370>
2. Росин, И. В. Химия. Учебник и задачник : учебник для вузов / И. В. Росин, Л. Д. Томина, С. Н. Соловьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 375 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15973-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510395>
3. Химия : учебное пособие / И. Д. Зыкова, Л. В. Наймушина, М. П. Прокушкина, О. Ю. Щербакова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2021. - 180 с. - ISBN 978-5-7638-4490-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090630>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Леонова, Г. Г. Химия : учебное пособие / Г. Г. Леонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-3977-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207074>
2. Химия : учебное пособие / И. Д. Зыкова, Л. В. Наймушина, М. П. Прокушкина, О. Ю. Щербакова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2021. - 180 с. - ISBN 978-5-7638-4490-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090630>

### 6.3 Периодические издания

Вестник Пермского университета. Серия: Химия -  
<https://e.lanbook.com/journal/2463?category=3863>

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
  
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

**Химия:** методические указания к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – Сост.: А.А. Назарова, к.б.н.; ФГБОУ ВО РГАТУ. – Рязань, РГАТУ, 2024. – 74 с.

### 6.6. Методические указания

### 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

**Химия:** методические указания для самостоятельной работы студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции – Сост.: А.А. Назарова, к.б.н.; ФГБОУ ВО РГАТУ. – Рязань, РГАТУ, 2024. – 21 с.

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

Программное обеспечение:

1. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition.150-249 Node 1 year Educational Renewal License  
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)  
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ  
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»  
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7  
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-

GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;

6. Windowsxp

QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;

7. Windows 7 Pro

Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;

8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, AdobeAcrobatReader, AdvegoPlagiatus, Edubuntu 16, eTXTАнтиплагиат, GIMP, GoogleChrome, K-liteMegaCodecPack, LibreOffice 4.2, MozillaFirefox, MicrosoftOneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант")

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе дисциплины.

**9.Материально-техническое обеспечение дисциплины** (Приложение 9 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**УТВЕРЖДАЮ:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки 35.03.07  
Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции



/ Т.В. Ерофеева /

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ФИЗИКА**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат \_\_\_\_\_  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

**Направление подготовки (специальность)** 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_  
(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и))** «Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции» \_\_\_\_\_  
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника** \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

**Форма обучения** \_\_\_\_\_ Заочная \_\_\_\_\_  
(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_ **Семестр** \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ семестр **Зачет** 1 семестр

**Экзамен** \_\_\_\_\_ семестр

Рязань 2024



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России № 669 от 7 августа 2017 г.

Разработчики доцент кафедры электротехники и физики  
(должность, кафедра)

Афанасьев Афанасьев М.Ю.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой Электротехника и физика  
(кафедра)

Фатянов Фатянов С.О.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

Ерофеева

Т. В. Ерофеева

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель дисциплины:** изучить теоретические основы физики, обучить студентов физико-техническим знаниям и умениям, необходимых для понимания и усвоения других учебных дисциплин, необходимых для работы по специальности, а также выработка компетенций, обеспечивающих участие выпускника в профессиональной деятельности.

### Задачи изучения дисциплины:

Физические основы механики.

Статистическая физика и термодинамика.

Электричество и магнетизм.

Электромагнитные колебания. Оптика. Квантовая физика.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимовхранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

**Индекс дисциплины - Б.1.О10.** Учебная дисциплина Физика входит в обязательную часть учебного плана ФГОС по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Она изучается на первом курсе в первом семестре.

**Область профессиональной деятельности выпускников** включает:

- 01 Образование и наука;
- 13 Сельское хозяйство.

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

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

производственно-технологическая;

организационно-управленческая;

научно-исследовательская.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично

Таблица 2- Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего	Семестры
--------------------	-------	----------

	часов	1	2		
Очная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	8	8			
В том числе:	-	-		-	-
Лекции	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)	4	4			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы:</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	96	96			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Подготовка к лабораторным работам, к сдаче экзамена	96	96			
<b>Контроль</b>					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	8	8			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплин и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзам)	Формируемые компетенции
1.	Физические основы механики.	2		-		20	22	ОПК – 1; ОПК-5;
2	Статистическая физика и термодинамика.	2		-		20	22	ОПК – 1; ОПК-5;
3	Электричество и магнетизм.		2	-		20	22	ОПК – 1; ОПК-5;
4	Электромагнитные колебания. Оптика.		2	-		20	22	ОПК – 1; ОПК-5;
5	Квантовая физика.		-	-		16	16	ОПК – 1; ОПК-5;

### 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...

Предыдущие дисциплины										
1.	Математика		+	+	+	+	+			
2.	Химия				+		+			
Последующие дисциплины										
3.	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства		+	+	+	+				
4.	Безопасность жизнедеятельности		+	+	+	+				
5.	Технология производства и переработки продукции животноводства		+	+	+	+				

### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Предмет и значение физики. Физические основы классической механики. Механическое движение.	2	ОПК – 1; ОПК-5;
2		Вращательное движение. Момент инерции. Основной закон динамики вращательного движения	1	ОПК – 1; ОПК-5;
3		Колебательное движение	1	ОПК – 1; ОПК-5;
4	2	Статистическая физика и термодинамика. Кинетическая теория газов.	2	ОПК – 1; ОПК-5;
5		Первое начало термодинамики.	1	ОПК – 1; ОПК-5;
6		Второе начало термодинамики.	1	ОПК – 1; ОПК-5;

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Электричество и магнетизм	Изучение электростатического поля. Определение удельного заряда электрона с помощью диода.	1	ОПК – 1; ОПК-5;
		Изучение правил Кирхгофа. Определение сопротивления проводников мостиком Уитсона.	1	ОПК – 1; ОПК-5;
		Определение индуктивности катушки. Определение горизонтальной составляющей индукции магнитного поля Земли.	1	ОПК – 1; ОПК-5;

		Определение индукции магнитного поля электродинамометром. Исследование зависимости термо-ЭДС от разности температур.	1	ОПК – 1; ОПК-5;
2	Электромагнитные колебания. Оптика.	Изучение явления резонанса напряжений Измерение мощности переменного тока и сдвига фаз между током и напряжением	1	ОПК – 1; ОПК-5;
		Определение световой отдачи и удельного расхода мощности лампы накаливания Определение показателя преломления воды при помощи погруженной в нее линзы	1	ОПК – 1; ОПК-5;
		Определение радиуса кривизны линзы с помощью колец Ньютона	1	ОПК – 1; ОПК-5;
		Определение чувствительности фотоэлемента и силы света лампы накаливания	1	ОПК – 1; ОПК-5;

**5.5. Практические занятия (семинары) – не предусмотрены**

**5.6. Научно – практические занятия не предусмотрены**

**5.7 Коллоквиумы не предусмотрены**

**5.8 Самостоятельная работа**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Физические основы механики.	Физические модели: материальная точка, система материальных точек, абсолютно твердое тело, сплошная среда*[1, стр.8-12] Прямолинейное движение точки. Криволинейное движение точки. *[1, стр.11] Границы применимости классического способа описания движения частиц. Первый закон Ньютона и инерциальная системы отсчета. *[1, стр.19] Реактивное движение. *[1, стр.29-31] Центр инерции. Теорема о движении центра инерции. *[1, стр.28] Движение в центральном поле. Законы Кеплера. *[1, стр.68-70] Закон сохранения и симметрия пространства и времени. *[1, стр.74-76] Действие периодических толчков на гармонический осциллятор. Резонанс. *[1, стр.373-376]. Изменение масштабов длины и хода времени в движущихся ИСО. Парадокс «близнецов» *[1, стр.94] Ускорение свободного падения g и его зависимость от различных факторов. *[1, стр.81]	20	ОПК – 1; ОПК-5;
2	Статистическая физика и термодина	Предмет, основная задача, гипотезы статистической физики. *[1, стр.105-107] Абсолютная температурная шкала. *[1, стр.108]	20	ОПК – 1; ОПК-5;

	мика	<p>Наиболее вероятная, средняя арифметическая и средняя квадратичная скорость движения молекул. *[1, стр.127-131]</p> <p>Барометрическая формула. *[1, стр.134]</p> <p>Отрицательная температура. *[1, стр.109]</p> <p>Понятие вакуума. *[1, стр.144]</p> <p>Опытные законы диффузии, вязкости, теплопроводности Фика, Ньютона, Фурье. *[1, стр.139]</p> <p>Эффекты Джоуля-Томсона.* [1, стр. 178-179]</p> <p>Уравнение Майера.*[1, стр. 121]</p> <p>Коэффициент Пуассона.*[1, стр. 123]</p> <p>Внутренняя энергия идеального газа и молекулярных газов. *[1, стр.113]</p> <p>Уравнение Ван-дер-Ваальса *[4, стр.167-170]</p> <p>Смачивание . Капиллярные явления.</p>		
3	Электричество и магнетизм	<p>Распределение избыточных зарядов в проводнике. *[1, стр.219]</p> <p>Зависимость поля внутри диэлектрика от формы диэлектрика. *[1, стр.212]</p> <p>Классическая модель строения металла. *[1, стр.240]</p> <p>Опыты Рикке, Милликена, Мандельштама-Папалекси, Толмена-Стюарта. *[3, стр.329-333]</p> <p>Явление сверхпроводимости. *[1, стр.598]</p> <p>Консервативный характер электростатических сил и необходимость наличия в цепи сторонних сил для поддержания тока. *[1, стр.248]</p> <p>Принцип заземления и зануления.</p> <p>Проводники 1-ого и 2-го рода. *[1, стр.254]</p> <p>Практическое применение электролиза. *[1, стр.258]</p> <p>Вектор магнитной индукции Линии магнитной индукции. *[1, стр.274]</p> <p>Магнитный момент контура с током. *[1, стр.278]</p> <p>Сила Лоренца. *[3, стр.191]</p> <p>Свойства ферромагнетиков. [3, стр. 265-270]</p> <p>Индуктивность. Взаимная индуктивность. *[1, стр.341]</p>	20	ОПК – 1; ОПК-5;
4	Электромагнитные колебания. Оптика	<p>Продольные и поперечные волны. *[1, стр.384]</p> <p>Параметры волны: длина, частота, волновое число*[1, стр. 503-507].</p> <p>Фазовая скорость. *[1, стр.507]</p> <p>Резонанс напряжений. *[1, стр.379]</p> <p>Построение изображений в тонких линзах. * [4 стр 437-442]</p> <p>Устройство и принцип работы микроскопа. *[4 стр 443]</p> <p>Оптические дефекты глаза человека. *[4 стр 444]</p> <p>Разрешающая способность спектральных</p>	20	ОПК – 1; ОПК-5;



		приборов. *[1 стр 516-518] Устройство и принцип работы поляриметра*[4 стр 493-495] Устройство и принцип работы оптических квантовых генераторов. *[1 стр 570-573] Дифракционная решётка. Разрешающая способность дифракционной решётки. * [1 стр 512 – 515]		
5	Квантовая физика	Гипотеза Планка. [1, стр. 485] Фотоны. Гипотеза Луи де Бройля. Волновые свойства микрочастиц. [1, стр. 503-510] Линейчатый спектр атома водорода. *[1, стр.532] Заряд, размер и масса атомного ядра*[1, стр 627].	16	ОПК – 1; ОПК-5;

### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ).

По данному курсу отсутствуют курсовые работы (проекты).

### 5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос, проверка конспектов, зачет, экзамен
ОПК-5	+	+			+	Опрос на лекции, отчет по лабораторной работе, конспект, опрос, проверка конспектов, зачет, экзамен

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

## 6. Учебно – методическое обеспечение дисциплины.

### 6.1 Основная литература

1. Айзензон, А. Е. Физика : учебник и практикум для вузов / А. Е. Айзензон. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 335 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00487-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511373>
2. Кравченко, Н. Ю. Физика : учебник и практикум для вузов / Н. Ю. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01027-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511701>
3. Физика : учебник и практикум для вузов / В. А. Ильин, Е. Ю. Бахтина, Н. Б. Виноградова, П. И. Самойленко ; под редакцией В. А. Ильина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-6343-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511376>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Ивлиев, А. Д. Физика : учебное пособие для вузов / А. Д. Ивлиев. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-8114-5874-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200429>
2. Мосягина, О. В. Физика. Часть 1: Механика. Молекулярная физика : учебное пособие / О. В. Мосягина. - Москва : РГУП, 2023. - 134 с. - ISBN 978-5-00209-021-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2069314>

## 6.3 Периодические издания

- Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия «Физика» -  
<https://e.lanbook.com/journal/3215?category=918>

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## 6.5. Методические указания к лабораторным занятиям

1. Рабочая тетрадь по физике № 1 для студентов неинженерных специальностей (механика). Утверждена Советом инженерного факультета Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева.- Рязань, 2019. (соавторы: Пащенко В.М., Афанасьев М.Ю.)
2. Рабочая тетрадь по физике № 2 для студентов неинженерных специальностей (молекулярная физика и термодинамика). Утверждена Советом инженерного факультета Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева.- Рязань, 2019. (соавторы: Пащенко В.М., Афанасьев М.Ю.)
3. Рабочая тетрадь по физике № 3 для студентов неинженерных специальностей (электричество и магнетизм. Оптика). Утверждена Советом инженерного факультета Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева.- Рязань, 2019. (соавторы: Пащенко В.М., Афанасьев М.Ю.)

**6.6. Методические указания к самостоятельной работе** – методические указания по выполнению лабораторных работ и самостоятельной работы студентов (Механика. Молекулярная физика и термодинамика. Электродинамика. Оптика.)/для студентов очной формы обучения. Утверждена Советом инженерного факультета Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева.- Рязань, 2018(соавторы: Пащенко В.М., Афанасьев М.Ю.)

**7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).**

Для лекционных занятий:

Лекционная аудитория № 34- учеб.корпус №2

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для лабораторных занятий:

Учебная лаборатория механики. Учебный корпус №2 ауд. 59

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для лабораторных занятий:

Учебная лаборатория молекулярной физики и термодинамики. Учебный корпус №2 ауд. 62

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для лабораторных занятий:

Учебная лаборатория геометрической и волновой оптики. Учебный корпус №2 ауд. 71

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для лабораторных занятий:

Учебная лаборатория электродинамики. Учебный корпус №2 ауд. 74

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для практических занятий:

Учебная аудитория №134 учеб.корпус №2

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для самостоятельной работы:

Компьютерный класс. Учебный корпус №2 ауд. 86

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition, № 1B08-150512-014824 на 150 мест; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы учебный корпус №2 ауд. 132

Windows XP Professional 63508759 Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, Система тестирования INDIGO коммерческая лицензия №53609; свободно распространяемые: 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

Для самостоятельной работы:

Аудитория для самостоятельной работы, учебный корпус №2 ауд.64

Windows XP Professional, лицензия № 63508759, без ограничений; Office 365 для образования E1 (преподавательский), лицензия № 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420, без ограничений; Справочная Правовая Система Консультант Плюс, договор 2674; свободно распространяемые: Справочно-правовая система "Гарант", 7-Zip, MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader.

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**


Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9.Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции

 / Т.В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

**Ботаника**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования \_\_\_\_\_ бакалавриат \_\_\_\_\_  
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление(я) подготовки (специальность) \_\_\_\_\_ Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) \_\_\_\_\_ **Технология производства сельскохозяйственной  
продукции**

\_\_\_\_\_ (п  
олное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_  
(очная, заочная)

Курс \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_ Семестр \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_ - \_\_\_ семестр Зачет \_\_\_\_\_ семестр

Экзамен \_\_1\_\_ семестр

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

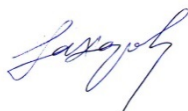
Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России № 669 от 17.07.2017

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик

доктор с.-х. наук, профессор Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Захарова О.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции

\_\_\_\_\_ ( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины - получение обучающимися основных знаний в области современной ботанической науки, которая создает теоретическую базу для изучения специальных дисциплин и является научной основой сельскохозяйственного производства, рационального использования растительных ресурсов.

В соответствии с ФГОС ВО:

- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
Сельское хозяйство (в сфере	Организационно-управлен-	Организация и управление в сфере	Сфера производства, хранения и

производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	и	ческий	и	производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	переработки продукции растениеводства и животноводства
--	---	--------	---	---	--

Задачи:

- изучение строения растений на клеточном, тканевом и органном уровнях,
- ознакомление с систематикой и видовым разнообразием растений;
- изучение групп растений по назначению (лекарственные, ядовитые, вредные, кормовые, охраняемые, продовольственные и др.);
- ознакомление взаимодействия растений с абиотическими и биотическими факторами;
- знакомство с эволюцией растений и их приспособлений к условиям среды;
- знакомство с географией растений.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.О.11, преподается на 1 курсе в 1 семестре.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических,	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных



	естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин применением информационно-коммуникационных технологий	законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ОПК-1.3. "Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин"

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	курс			
		1			
Очное обучение					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	20	20			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	10	10			
Лабораторные работы (ЛР)	10	10			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Коллоквиумы (К)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	125	125			
В том числе:	-	-	-	-	-
Подготовка к компьютерному тестированию	10	10			
Подготовка рефератов	10	10			
Подготовка к теоретическому опросу	20	20			
Изучение латинских названий растений	20	20			
Проработка конспектов лекций	20	20			
Собеседование	20	20			
Оформление и сдача рабочей тетради	25	25			
Контроль	9	9			
Вид промежуточной аттестации (зачет, <b>экзамен</b> )	экзамен	экзамен			
Общая трудоемкость час	144	144			
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4			

#### 5. Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	Формируемые компетенции (ОПК)
1.	Ботаника, как наука. Строение растительной клетки	1	1					ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
2.	Ткани растений	1	1					ОПК-1.1;

									ОПК-1.2; ОПК-1.3;
3.	Вегетативные органы растений. Корень, стебель, лист	1	1						ОПК-1.1  ОПК-1.2; ОПК-1.3;
4.	Размножение и жизненные формы растений	1	1						ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
5.	Систематика растений. Низшие растения. Грибы	1	1						ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
6.	Высшие споровые и голосеменные растения.	1	1						ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
7.	Покрытосеменные растения. Генеративные органы. Цветок, плод, семя. Класс Однодольные. Класс Двудольные.	3	3						ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
8.	Основы экологии и географии растений	1							ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
9	Группы растений по назначению.	-	1						ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
	ИТОГО	10	10				125	144	

**Примечание: 1. Самостоятельная работа включает: решение разноуровневых задач, тестирование, собеседование по латинским названиям растений и научно-практическую работу; 2. Итоговая нагрузка 144 часа. 3. Инновационные формы учебных занятий: автоматизированная проверка знаний; групповые и индивидуальные творческие задания; деловая игра; разноуровневые задачи**

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Предшествующие дисциплины</b>									
1.	Не предусмотрено								
<b>Последующие дисциплины</b>									

1.	Кормопроизводство							+	+
2.	Пищевые и биологически активные добавки					+			
3.	Физиология растений	+							
4.	Микробиология			+					
5.	Биохимия сельскохозяйственной продукции		+						
6.	Генетика растений и животных				+				
7.	Производство продукции растениеводства							+	+
8.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства						+		+

### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Ботаника, как наука. Строение растительной клетки	Ботаника как наука, цель, задачи, методы исследования растений. Клетка - основная единица растительного организма, форма и величина клеток. Молекулярные компоненты клеток. Строение и составные части клетки. Протопласт (цитоплазма, ядро, аппарат Гольджи, рибосомы и др.), производные протопласты (клеточная стенка, вакуоли, продукты запаса и обмена, физиологически активные вещества). Основные функции клетки. Онтогенез клетки. Виды деления клетки. Тропизмы.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
2.	Ткани растений	Классификация тканей. Система меристематических (образовательных) тканей. Апоикальные, латеральные, вставочные, раневые меристемы. Система покровных тканей (протодерма, эпиблема, веламен, эпидерма). Чечевички. Корка. Система основных (паренхиматических) тканей. Ассимиляционная паренхима. Запасающая паренхима, поглощающая паренхима. Аэренхима. Система механических (арматурных) тканей. Колленхима, склеренхима, склеренды. Система проводящих тканей. Ксилема, флоэма, ситовидные трубки, проводящие пучки (коллатеральные, биколлатеральные, концентрические, радиальные). Система выделительных тканей, структуры внутренней (млечники, схизогенные и лизигенные вместилища и др.) и наружной	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;

		(железистые волоски, нектарники, осмофоры и др.) секрети.		
3.	Вегетативные органы растений. Корень, стебель, лист	Основные органы высших растений - корень, стебель, лист. Симметрия. Полярность. Проросток. Корень растений. Структура, классификация корней и корневой системы. Формы и типы корней. Микроскопическое строение корня. Стебель. Зоны роста. Функции. Почка. Расположение листьев. Ветвление. Кущение. Форма, размеры, продолжительность жизни. Микроскопическое строение стебля. Апекс. Морфология листа. Части листа. Гетерофиллия. Классификация (простые, сложные) листья. Жилкование листьев.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
4.	Размножение и жизненные формы растений	Бесполое, половое и вегетативное размножение. Виды размножения. Метамозы. Жизненные формы	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
5.	Систематика растений. Низшие растения. Грибы	Классификация растений. Историческая справка по классификации растений. Бинарная номенклатура. Искусственные и естественные системы, филогенетическая систематика, ее таксономические единицы (вид, род, семейства, порядки, классы, отделы). Понятие о виде. Прокариоты, эукариоты. Низшие и высшие растения. Вирусы. Фаги. Бактерии: формы, строение, размеры, размножение, роль в природе, жизни человека (в производстве, сельском хозяйстве). Классификация водорослей. Общее понятие о водорослях как растений. Отделы водорослей:- сине-зеленые;- пиррофитовые;- золотистые; - диатомовые;- бурые;- красные;- желто-зеленые;- эвгленовые; -зеленые. Представители. Строение, размножение, значение в жизни человека и сельском хозяйстве. Лишайники: строение, размножение, значение в природе и при определении загрязнения атмосферного воздуха (лихенодиагностика). Характеристика классов. Подклассов голосумчатые, плодосумчатые, класс Базидиомицеты, подкласс холобазидиомицеты, фрагмобазидиомицеты. Класс несовершенные грибы. Филогенез грибов. Роль грибов в природе и жизни человека.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
6.	Высшие	Характеристика высших растений.	1	ОПК-1.1;

	споровые и голосеменные растения.	Характеристика представителей псилофитовые, плауновидных, хвощевидных и папоротниковидных: их строение, размножение, значение в природе и жизни человека. Характеристика моховидных: представители классов печеночники, листовые мхи. Характеристика классов саговниковые, шишконосные, оболочкосемянные. Жизненный цикл сосны обыкновенной. Распространение, классификация, значение в сельском и лесном хозяйствах.		ОПК-1.2; ОПК-1.3;
7.	Покрытосеменные растения. Генеративные органы. Цветок, плод, семя. Класс Однодольные. Класс Двудольные.	Характеристика покрытосеменных или цветковых растений. Строение цветка (чашечка, венчик, тычинки, пестик и др.). Формула и диаграмма цветка. Типы соцветий. Простые соцветия (колос, сережка, початок, кисть, щиток, зонтик, головка, корзинка). Сложные соцветия (монохазий - завиток, извилина, дихазий, плейохазий). Опыление (самоопыление, энтомо -, орпито -, анемо -, гидрофилия). Микроспорогенез, мегаспорогенез. Классификация семян. Семя, зародыш. Строение и форма семян. Оплодотворение, развитие семени. Строение плодов, их классификация. Плоды с сухим околоплодником (вскрывающиеся многосемянные, невскрывающиеся односемянные). Плоды с сочным околоплодником. Распространение семян и плодов. Краткая характеристика систем. Сравнительная характеристика классов. Одно- и двудольные. Характеристика представителей семейств класса Двудольные: лютиковые, розоцветные, мотыльковые, сельдерейные, маревые, пасленовые и др. Характеристика представителей семейств класса Однодольные: лилейные, осоковые, злаковые.	3	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
8.	Основы экологии и географии растений	Экологические факторы: абиотические (свет, тепло, вода, почва и др.), биотические (животные, растения), антропогенные.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
9	Группы растений по назначению		-	
		ИТОГО	10	

#### 5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Компетенции (ОПК)
Очное обучение				
1.	Ботаника, как наука. Строение растительной клетки	Исторические этапы становления ботаники как науки. Краткий обзор исторических личностей от Теофраста до современных ученых. Строение биологического микроскопа (оптическая и механическая части), правила работы с микроскопом. Методика изготовления временных микроскопов. Знакомство со строением растительной клетки эпидермы (луковица лука), внутриклеточными включениями: крахмальные зерна (картофель), запасные белки (горох). Знакомство со строением растительной клетки под электронным микроскопом (теоретическое).	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
2.	Ткани растений	Типы тканей растений: образовательные, основные, покровные, механические, проводящие, выделительные.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
3.	Вегетативные органы растений. Корень. Стебель. Лист.	Понятия о вегетативных органах. Типы корневых систем. Зоны корня, первичное и вторичное анатомическое строение корня. Сравнительная характеристика анатомии корнеплодов. Третичное строение корня (свекла). Видоизменения корней Функции стебля, ветвление побегов. Листорасположение. Первичное и вторичное строение стебля разных растений. Функции листа. Жилкование. Классификация листьев: простые и сложные. Анатомическое строение листьев однодольных, двудольных растений.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
4.	Размножение и жизненные формы растений	Способы и виды размножения. Метаморфозы растений. Жизненные формы	1	
5.	Систематика растений. Низшие растения. Грибы.	История систематики растений. Понятие о виде. Водоросли, морфология, анатомическое строение, размножение. Лишайники, морфология и анатомия (гомо- и гетеромерные). Значение в природе и жизни человека. Съедобные, несъедобные и ядовитые	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;

		грибы. Грибы - возбудители болезней сельскохозяйственных культур, их морфология и анатомия.		
6.	Высшие споровые и голосеменные растения.	Представители отделов высших споровых растений, их характеристика. Размножение, циклы развития. Представители голосеменных, их характеристика. Цикл развития сосны обыкновенной.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
7.	Покрытосеменные растения. Цветок, , плод, семя. Класс Однодольные. Класс Двудольные.	Краткая история систематики покрытосеменных растений. Морфология цветка. Анатомия цветка. Семязачаток. Соцветия простые и сложные моноподиальные и симподиальные. Классификация семян. Семя, зародыш. Строение и форма семян. Оплодотворение, развитие семени. Строение плодов, их классификация. Плоды с сухим околоплодником (вскрывающиеся многосемянные, невскрывающиеся односемянные). Плоды с сочным околоплодником. Распространение семян и плодов. Характерные отличия классов Одно- и Двудольные. Представители семейств класса Однодольные. Семейства класса Двудольные	3	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
8	Основы экологии и географии растений	-	-	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
9.	Группы растений по назначению	Знакомство с ролью растений разных видов: лекарственные, вредные, ядовитые, охраняемые, медоносные и др.	1	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
		ИТОГО	10	

**5.5 Практические занятия (семинары)** – не предусмотрены

**5.6 Научно-практические занятия** – не предусмотрены

**5.7. Коллоквиумы** – не предусмотрены

**5.8. Самостоятельная работа**

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
1.	Ботаника, как наука. Строение растительной клетки	Этапы становления ботаники как науки. Знакомство со строением растительной клетки под электронным микроскопом. Зарисовка объектов.	10	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
2.	Ткани растений	Первичные и вторичные образовательные, основные,	10	ОПК-1.1;

		покровные, механические, проводящие, выделительные ткани.		ОПК-1.2; ОПК-1.3;
3.	Вегетативные органы растений. Корень. Стебель. Лист.	Ознакомление с метаморфозами вегетативных органов растений. Изучение гербарного материала	10	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
4.	Размножение и жизненные формы растений	Ознакомление с видами размножения растений. Изучение гербарного материала	10	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
5.	Систематика растений. Низшие растения. Грибы.	Систематика растений. Спорофиты и гаметофиты.	10	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
6.	Высшие споровые и голосеменные растения.	Изучение гербарного материала, конспекты лекций Знакомство с материалом уч. пособия «Систематика растений»		
7.	Покрытосеменные растения. Цветок, , плод, семя. Класс Однодольные. Класс Двудольные.	Классы растений, представители, отличительные особенности.	40	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
8.	Основы экологии и географии растений	Ознакомление с антропогенным влиянием на растения и распространение растений.	10	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
9	Группы растений по назначению	Знакомство с кормовыми, ядовитыми, лекарственными, вредными, охраняемыми растениями	15	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3;
		ИТОГО	125	

### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля ( <i>примеры</i> )
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	+	+			+	Автоматизированная проверка знаний. Групповые и индивидуальные творческие задания. Устное сообщение. Разноуровневые задачи. Письменная контрольная работа в межсессионный период. Собеседование. Тестирование. Проверка рабочего альбома. Экзамен.
ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных	+	+			+	Автоматизированная проверка знаний. Групповые и индивидуальные творческие задания. Устное сообщение. Разноуровневые задачи. Письменная контрольная



дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции						работа в межсессионный период. Собеседование. Тестирование. Проверка рабочего альбома. Экзамен.
ОПК-1.3. "Владеет практически основными навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин"	+	+			+	Автоматизированная проверка знаний. Групповые и индивидуальные творческие задания. Устное сообщение. Разноуровневые задачи. Письменная контрольная работа в межсессионный период. Собеседование. Тестирование. Проверка рабочего альбома. Экзамен.

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Жохова, Е. В. Ботаника : учебное пособие для вузов / Е. В. Жохова, Н. В. Скляревская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 206 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18007-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534126>
2. Имескенова, Э. Г. Ботаника / Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 148 с. — ISBN 978-5-507-47177-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/337997>
3. Корягина, Н. В. Ботаника : учебное пособие / Н. В. Корягина, Ю. В. Корягин. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 351 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015507-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900333>
4. Афанасьева, Н. Б. Ботаника. Экология растений в 2 ч. Часть 1 : учебник для бакалавриата и магистратуры / Н. Б. Афанасьева, Н. А. Березина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 352 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07359-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432901>
5. Афанасьева, Н. Б. Ботаника. Экология растений в 2 ч. Часть 2 : учебник для бакалавриата и магистратуры / Н. Б. Афанасьева, Н. А. Березина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07358-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437358>

### 1Дополнительная литература

1. Ботаника : учебно-методическое пособие / Г. С. Егорова, О. В. Гузенко, Л. В. Лебедева, И. Н. Климова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2023. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/343910>
2. Мельникова, Н. А. Ботаника : учебное пособие / Н. А. Мельникова, Ю. В. Степанова, Е. Х. Нечаева. — Самара : СамГАУ, 2020. — 142 с. — ISBN 978-5-88575-617-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158656>

## 6.2 Периодические издания:

Ботаника.Исследования - [https://www.elibrary.ru/title\\_about\\_new.asp?id=76609](https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=76609)

## 6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
  
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnshb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Захарова О.А. Лабораторный практикум по морфологии и анатомии растений по дисциплине «Ботаника» для студентов 1 курса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/WEB>

2. Захарова О.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Ботаника» Раздел «Систематика растений» для обучающихся на 1 курсе. Уровень профессионального образования: высшее образование – бакалавриат. Направление подготовки: Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработка сельскохозяйственной продукции. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/WEB>

## 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:

1. Захарова О.А. Методическое пособие к самостоятельной работе по ботанике для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/WEB>

2. Захарова О.А. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по дисциплине «Ботаника» направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/WEB>

3. Захарова О.А. Методические указания по внеаудиторному изучению латинских названий растений по дисциплине «Ботаника» для студентов 1 курса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/WEB>

## 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Office 365 для образования	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений

E1 (преподавательский)		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений

**8.Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**


- Приложение 1

**9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 / Ерофеева Т.В.  
20 марта 2024 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МИКРОБИОЛОГИЯ**

**Уровень профессионального образования:** бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (профиль):** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

**Квалификация выпускника:** бакалавр

**Форма обучения:** заочная

(очная, заочная)

**Курс:** 1

**Семестр:**

**Курсовая (ой) работа(проект):** не предусмотрены учебным планом

**Зачёт:** не предусмотрен учебным планом

**Экзамен:** 1 курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17. 07. 2017

Разработчик: доцент  
кафедры эпизоотологии, микробиологии  
и паразитологии, к.мед.н.



Крючкова Н.Н.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 22 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой эпизоотологии,  
микробиологии и паразитологии, доцент  
И. А.



Кондакова

## 1. Цели и задачи изучения учебной дисциплины

Цель дисциплины: формирование научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов в природе, о роли микробов в различных технологических процессах. Микроорганизмы как продуценты белка, аминокислот, витаминов, ферментов, антибиотиков, стимуляторов роста и других веществ, приобрели особое значение в промышленности.

Задачи изучения дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические навыки по основам общей микробиологии;
- научить студентов умению использовать теоретические знания для анализа конкретных ситуаций;
- выработать у студентов в процессе выполнения лабораторных занятий научный подход к экспериментам в областях микробиологии;
- научить студентов сопоставлять процессы, идущие в лабораторных условиях, с процессами, идущими в объектах окружающей среды, в организме человека и животных, в сырье и продуктах питания;
- анализировать и творчески обсуждать собственные результаты исследований.

Профессиональные задачи выпускников:

**В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.12 Микробиология относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2- Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

**4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
в том числе:		
лекции	6	6
лабораторные работы	6	6
практические занятия	-	-
семинары	-	-
коллоквиумы	-	-
курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-
<i>другие виды аудиторной работы</i>	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>87</b>	<b>87</b>
в том числе:		
курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-
расчетно-графические работы	-	-



реферат	-	-
другие виды самостоятельной работы	<b>87</b>	<b>87</b>
<b>Контроль</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	<b>108</b>	<b>108</b>
Зачетные Единицы Трудоемкости	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		лекции	лабораторные занятия	практические занятия	курсовые проекты(работы)	СРС	всего (без экзамена)	
1	Общая микробиология	4	2	-	-	43	53	ОПК-1; ОПК-5;
2	Частная микробиология	2	4	-	-	44	50	ОПК-1; ОПК-5;
ВСЕГО (без экзамена)		6	6	-	-	87	108	

### 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предшествующих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл. 5.1	
		1	2
<b>Предшествующие дисциплины</b>			
1	Химия	+	+
2	Введение в профессиональную деятельность	+	+
3	Ботаника	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>			
1	Генетика растений и животных	+	+
2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+
3	Производство продукции животноводства	+	+
4	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	+	+
5	Фитопатология, энтомология и защита растений	+	+
5	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+
6	Технология хранения продукции растениеводства	+	+
7	Технология переработки продукции растениеводства	+	+
8	Технология молока и молочных продуктов	+	+
9	Технология мяса и мясных продуктов	+	+

### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Введение. Предмет. Задачи, значение и краткая история развития микробиологии. Систематика и морфология микроорганизмов. Физиология микроорганизмов с основами генетики	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		1.2. Экология микроорганизмов. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы	1	ОПК-1; ОПК-5;
		1.3. Роль микроорганизмов в круговороте азота, фосфора, железа и серы, углерода	1	ОПК-1; ОПК-5;
		1.4. Понятие об инфекции и иммунитете	1	ОПК-1; ОПК-5;
2	Частная микробиология	2.1. Микробиология молока и молочных продуктов	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		2.2. Микробиология мяса и мясопродуктов	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		2.3. Микробиология яиц и рыбы. Микробиология кожевенно-мехового сырья. Микрофлора растительного сырья	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		2.4. Микробиологические основы консервирования плодов и овощей. Микробиология мясных консервов и микробиология масла	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		2.5. Пищевые отравления (пищевые токсикозы и токсикоинфекции)	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
			6	

### 5.4. Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование раздела в дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Техника безопасности. Биологический микроскоп, устройство и работа с ним Морфология микроорганизмов. Морфология дрожжевых и плесневых грибов, актиномицетов Приготовление и окрашивание мазков	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		1.2. Дифференциальные методы окраски. Окраска	1	ОПК-1;

		микробов по Граму Исследование микроорганизмов в живом состоянии. Окраска спор, капсул. Изучение подвижности бактерий Лабораторное оборудование и методы стерилизации		ОПК-5;
		1.3. Культивирование микроорганизмов. Питательные среды и техника посева. Культуральные свойства микробов.	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		1.4. Методы исследования микрофлоры воздуха, воды, почвы	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
		1.5. Биохимические свойства микробов. Методы выделения чистых культур	0,5	ОПК-1; ОПК-5;
2	Частная микробиология	2.1. Микробиологические исследования молока и молочных продуктов. Пороки молока и молочных продуктов. Причины их вызывающие	1	ОПК-1; ОПК-5;
		2.2. Изучение микрофлоры мяса. Изучение микрофлоры яиц	1	ОПК-1; ОПК-5;
		2.3. Исследования мяса, яиц, как возможных источников возникновения инфекции и токсикоинфекций	1	ОПК-1; ОПК-5;
	Итого		6	

**5.5. Практические занятия (семинары) – не предусмотрены учебным планом**

### 5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общая микробиология	1.1. Наследственность микроорганизмов. Мутации. Генная инженерия	8	ОПК-1; ОПК-5;
		1.2. Морфология, классификация микроорганизмов. Бактериофаги, их роль в природе, сельском хозяйстве, медицине. Рост и размножение микроорганизмов. Способы и скорость размножения	8	ОПК-1; ОПК-5;
		1.3. Характер взаимоотношений между микроорганизмами: симбиоз, комменсализм, синергизм, антагонизм, паразитизм. Практическое использование этих явлений в народном хозяйстве	8	ОПК-1; ОПК-5;
		1.4. Микрофлора тела животных	8	ОПК-1; ОПК-5;
		1.5. Антигены, их природа. Классы иммуноглобулинов. Иммунотерапия, иммунодиагностика	11	ОПК-1; ОПК-5;
2	Частная микробиология	2.1. Микроорганизмы - возбудители инфекций. Возбудители туберкулёза, ботулизма, столбняка, бруцеллеза, и др.	6	ОПК-1; ОПК-5;
		2.2. Возбудители микозов и микотоксикозов	6	ОПК-1; ОПК-5;
		2.3. Технологические методы приготовления и хранения растительных кормов	6	ОПК-1; ОПК-5;
		2.4. Микробиологические процессы при приготовлении обыкновенного и бурого сена, сенажа, силоса. Дрожжевание кормов	6	ОПК-1; ОПК-5;
		2.5. Микробиологические процессы в навозе. Микрофлора различных компостов	4	ОПК-1; ОПК-5;
		2.6. Основные методы обеззараживания сырья животного происхождения	4	ОПК-1; ОПК-5;
		2.7. Микробиология молока и молочных продуктов	4	ОПК-1; ОПК-5;
		2.8. Микробиология мяса	4	ОПК-1; ОПК-5;
		2.9. Изучение микрофлоры яиц	4	ОПК-1; ОПК-5;
	Итого		87	
Подготовка и сдача экзамена			9	Оценка на

**5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрены учебным планом**

**5.8. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий и форм контроля**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	лек	лаб.	пр.	КП/КР	СРС	
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, экзамен
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	+	+	-	-	+	Устный опрос, тестирование, экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для вузов / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06081-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510779>
2. Минина, Н. Н. Микробиология : учебник / Н.Н. Минина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1864666. - ISBN 978-5-16-017645-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864666>
3. Нетрусов, А. И. Микробиология: теория и практика в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 315 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03805-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510995>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Микробиология: возбудители бактериальных воздушно-капельных инфекций : учебное пособие для вузов / Л. И. Кафарская [и др.]. — 4-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 115 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13081-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496315>
2. . Микробиология : учебное пособие для вузов / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, А. Х. Волков, А. И. Ибрагимова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-8107-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171851>
3. Лавренчук, Л. С. Микробиология : практикум / Л. С. Лавренчук, А. А. Ермошин ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. - Екатеринбург : Изд-во Уральского ун-та, 2019. - 107 с. - ISBN 978-5-7996-2618-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1920459>

### 6.3. Периодические издания:

Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». - 2009-. Ежекварт.-ISSN:2077 - 2084

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.lgl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsbh.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

#### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:

«Учебно-методические указания к лабораторным занятиям и самостоятельной работе для студентов очной/заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по дисциплине «Микробиология». [Электронный ресурс] – Рязань, ЭБС ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

#### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение)

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Windows XP Professional	лицензия № 63508759	без ограничений
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений

8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине  
Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции

 /Т.В. Ерофеева/  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Генетика растений и животных**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального**

**образования** бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и))** «Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции»

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма**

**обучения** заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 2

**Семестр** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ семестр

**Зачет** 2 курс

**Экзамен** \_\_\_\_\_ семестр

Рязань 2024



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 № 669.

Разработчик доцент кафедры селекции и семеноводства, лесного дела и садоводства

(должность, кафедра)

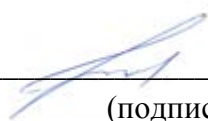


Антошина О.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой селекции и семеноводства, лесного дела и садоводства



Фадькин Г.Н.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** изучения дисциплины: формирование у обучающихся систематизированных знаний об основах наследственности и изменчивости, их использовании при производстве продукции растениеводства и животноводства.

### Задачи изучения дисциплины:

- формирование навыков использования законов генетики при прогнозировании наследования хозяйственно-полезных признаков и свойств у сельскохозяйственных растений и животных;
- применение основ генетики при решении профессиональных задач по повышению генетического потенциала урожайности растений и продуктивности животных;
- приобретение навыков решения генетических задач.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции)	Организационно-управленческий	Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки	Сфера производства, хранения и переработки

растениеводства и животноводства)		продукции растениеводства и животноводства	продукции растениеводства и животноводства
-----------------------------------	--	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.О.13

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

- сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства);

- образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- сельскохозяйственные культуры и животные;

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

- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
		ОПК-1.3. Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин.
	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5.2. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции		

		растениеводства и животноводства
--	--	----------------------------------

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы			
		1	2	3	4
Очная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12		12		
В том числе:					
Лекции	6		6		
Лабораторные работы (ЛР)	6		6		
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	56		56		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Изучение учебного материала по литературным источникам и составление конспекта	6		6		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	38		38		
Проработка конспекта лекций	6		6		
Подготовка к выполнению лабораторных занятий	6		6		
<b>Контроль</b>	4		4		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		зачет		
Общая трудоемкость час	72		72		
Зачетные Единицы Трудоемкости	2		2		
Контактная работа (по учебным занятиям)	12		12		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Генетика – наука о наследственности и изменчивости	-	-	-	-	6	6	ОПК-1
2.	Закономерности наследования при аллельном взаимодействии генов	2	2	-	-	6	10	ОПК-1

3.	Закономерности наследования при неаллельном взаимодействии генов	2	2	-	-	6	10	ОПК-1
4.	Цитологические основы наследственности	-	-	-	-	6	6	ОПК-1
5.	Хромосомная теория наследственности	-	-	-	-	6	6	ОПК-1
6.	Нехромосомная наследственность	-	-	-	-	6	6	ОПК-1
7.	Молекулярные основы наследственности	-	-	-	-	8	8	ОПК-1
8.	Изменчивость организмов	2	-	-	-	6	8	ОПК-1 ОПК-5
9.	Генетика популяций	-	2	-	-	6	8	ОПК-1 ОПК-5
	Итого	6	6			56	72	

В этом разделе при наличии указываются инновационные формы учебных занятий

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предыдущие дисциплины										
1.	Введение в профессиональную деятельность	+								
2.	Ботаника	+			+	+	+		+	+
3.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	+							+	+
Последующие дисциплины										
1.	Растениеводство		+	+					+	+
2.	Производство продукции животноводства		+	+					+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	2.	Закономерности наследования при	2	ОПК-1

		аллельном взаимодействии генов		
2.	3.	Закономерности наследования при неаллельном взаимодействии генов	2	ОПК-1
3.	8.	Изменчивость организмов	2	ОПК-1 ОПК-5
		Итого:	6	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ разделов	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	2.	Решение задач на моногибридное скрещивание. Решение задач на дигибридное скрещивание.	2	ОПК-1
2.	3.	Решение задач на комплементарное, эпистатическое и полимерное взаимодействие генов.	2	ОПК-1
3.	9	Генетика популяций	2	ОПК-1 ОПК-5
		Итого:	6	

**5.5 Практические занятия (семинары) не предусмотрены**

**5.6 Научно- практические занятия не предусмотрены**

**5.7 Коллоквиумы не предусмотрены**

#### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Методы оценки наследственности и изменчивости признаков История развития науки Генетика и эволюция. Эволюционные теории, сыгравшие роль в развитии науки. Происхождение жизни. Теории происхождения жизни.	6	ОПК-1
2.	2.	Понятие о биологическом разнообразии и внутривидовой изменчивости	6	ОПК-1
3.	3.	Комплементарное (дополнительное) действие генов. Эпистаз. Полимерия. Гены-модификаторы и гены-супрессоры.	6	ОПК-1
4.	4.	Строение клетки и её органелл	6	ОПК-1
5.	5.	Критические периоды развития организма Нарушения митотического цикла	6	ОПК-1
6.	6.	Проблема пустых семян и генетического «груза». Цитоплазматическая мужская стерильность у растений. Эндосимбион.	6	ОПК-1

		Материнский эффект		
7.	7.	Молекулярная биология- как база генетических исследований	8	ОПК-1
8.	8.	Генетическое маркирование. Взаимосвязь и маркирование хозяйственно-полезных признаков аллелями групп крови. Генодиагностика. Клонирование. Генетические банки данных. Полимеразная цепная реакция как метод молекулярной биологии	6	ОПК-1 ОПК-5
9.	9.	Генетический анализ популяций.	6	ОПК-1 ОПК-5
		Итого:	56	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрена

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1	+	+	-	-	+	Зачет, тестирование, собеседование
ОПК-5	+	+	-	-	+	Зачет, тестирование, собеседование

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Алферова, Г. А. Генетика : учебник для вузов / Г. А. Алферова, Г. П. Подгорнова, Т. И. Кондаурова ; под редакцией Г. А. Алферовой. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 200 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07420-8. – С. 60 – 73 –Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. –URL: <https://urait.ru/bcode/512672/p.60-73>

2. Алферова, Г. А. Генетика. Практикум : учебное пособие для вузов / Г. А. Алферова, Г. А. Ткачева, Н. И. Прилипко. – 2-е изд., испр. и доп. –Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 175 с. – (Высшее образование). –ISBN 978-5-534-08543-3. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/513251>

3. Биотехнология : учебник и практикум для вузов / под редакцией Н. В. Загоскиной, Л. В. Назаренко. – 4-е изд., испр. и доп. –Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 384 с. – (Высшее образование). –ISBN 978-5-534-16026-0. – С. 12 – 28 –Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530288/p.12-28>

4. Генетика: учебник для вузов / П. С. Катмаков, В. П. Гавриленко, А. В. Бушов, Е. И. Анисимова ; под общей редакцией П. С. Катмакова. –Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 278 с. – (Высшее образование). –ISBN 978-5-534-14484-0. – С. 115 –Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/519244/p.115>

5. Загоскина, Н. В. Генетическая инженерия: учебник и практикум для вузов / Н. В. Загоскина, Л. В. Назаренко. – Москва : Издательство Юрайт, 2023. – 118 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-16029-1. – С. 8 – 12 – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/530292/p.8-12>

6. Осипова, Л. А. Генетика в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для вузов / Л. А. Осипова. – Осипова, Л. А. Генетика в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для вузов / Л. А. Осипова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 243 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-07721-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/512862> (дата обращения: 17.04.2023).

## **6.2 Дополнительная литература**

1. Катмаков, П. С. Биометрия: учебное пособие для вузов / П. С. Катмаков, В. П. Гавриленко, А. В. Бушов ; под общей редакцией П. С. Катмакова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 177 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-10022-8. – Текст : электронный // ЭБСЮрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/455885>

2. Нахаева, В. И. Общая генетика. Практический курс: учебное пособие для вузов / В. И. Нахаева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 276 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-06631-9. – Текст : электронный // ЭБСЮрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/455008>

3. Основы генетики: учебное пособие / составители Е. В. Кукушкина, И. А. Кукушкин. – 2-е изд. – Комсомольск-на-Амуре, Саратов : Амурский гуманитарно-педагогический государственный университет, Ай Пи Ар Медиа, 2019. – 145 с. – ISBN 978-5-85094-490-2, 978-5-4497-0138-1. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/85823.html>

4. Генетика развития растений : Учебник для вузов / Под ред. С.Г. Инге-Вечтомова. - СПб : Наука, 2000. - 539 с. - ISBN 5-02-026136-X : 70-00. - Текст (визуальный) : непосредственный – 4экз.

## **6.3 Периодические издания**

1. Аграрная наука : науч.-теоретич. и производ. журнал / учредитель : ООО «ВИК-Черноземье». – 1992, сентябрь – . – Москва : Аграрная наука, 2016. – Ежемес.–ISSN 2072-9081. – Текст : непосредственный.

2. Агрохимический вестник : науч.-практич. журнал / учредители : Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве". – 1929 – . – Москва : АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве", 2016. – Двухмес. – ISSN 02352516. – Предыдущее название: Химия в сельском хозяйстве (до 1997 года). – Текст : непосредственный

3. Главный агроном : науч.-практич. журн. / учредитель ННОУ «Академия с.-х. наук и организации агропромышленного комплекса. – 2003, июль – . – Москва : ИД «Панорама», ЗАО «Сельхозиздат», 2020 – . – Ежемес. – ISSN 2074-7446. – Текст : непосредственный.

4. Достижения науки и техники АПК : теоретич. и науч.-практич. журнал / учредитель : Министерство сельского хозяйства и продовольствия РФ . – 1987 – . – Москва : ООО Редакция журнала «Достижения науки и техники АПК», 2020 – . – Ежемес. – ISSN 0235-2451. – Текст : непосредственный

5. Защита и карантин растений : науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : АНО Редакция журнала «Защита и карантин растений». – 1932 – . – Москва, 2020 – . – Ежемес. – ISSN 1026-8634. – Текст : непосредственный.



6. Земледелие : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : Редакция журнала «Земледелие». – 1939 – . – Москва, 2020 – . – 8 раз в год. –ISSN 0044-3913. – Текст : непосредственный.

7. Картофель и овощи : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель : Общество с ограниченной ответственностью КАРТО и ОВ. – 1956 – . – Москва, 2020 – . – 10 раз в год. –ISSN 0022-9148. – Текст: непосредственный.

8. Плодородие :теоретич. и науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : Всероссийский научно-исследовательский институт агрохимии им. Д.Н. Прянишникова (ВНИИАРоссельхозакадемии. – 2001 – . – Москва, 2020 – . – Двухмес. –ISSN 1994–8603. – Текст : непосредственный.

9. Садоводство и виноградарство :теоретич. и науч.-практич. журн. / учредитель : Федеральное государственное бюджетное научное учреждение Всероссийский селекционно-технологический институт садоводства и питомниководства. – 1838 – . – Москва : АНО Редакция журнала «Садоводство и виноградарство, 2016. – Двухмес. – ISSN 0235–2591. –Текст : непосредственный.

10. Хранение и переработка сельхозсырья: науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 – . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. –Текст : непосредственный

#### **6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт». - URL :<https://urait.ru>

-ЭБС «IPRbooks».- URL :<http://www.iprbookshop.ru>

ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». –URL :–<http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». –URL :<http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. –URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) –URL

:<http://www.cnshb.ru>

-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. –URL :<https://cyberleninka.ru>

-Федеральный портал «Российское образование». –URL :<http://www.edu.ru/documents/>

– Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». –URL :  
<http://window.edu.ru/>

– Федеральный центр информационно–образовательных ресурсов. –URL

:<http://fcior.edu.ru/>

–Polpred.com Обзор СМИ. –URL :<http://polpred.com/>

**6.5. Методические указания к лабораторным занятиям** –Методические рекомендации и задания для лабораторных занятий по курсу «Генетика растений и животных» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Антошина О.А., 2024 г. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

**6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**– Методические рекомендации для самостоятельной работы по курсу «Генетика растений и животных» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Антошина О.А., 2024 г. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

**7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).**

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 150–249 Node 1 year Educational Renewal License	1096–200527–113342–063–1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036–3972–4f17–8b2c–626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX–7HQ6R–3JYWF–72GXP–4MV6W32KD2–K9CTF–M3DJT–4J3WC–733WDYKHFY–KW986–GK4PY–FDWYH–7TP9F32KD2–K9CTF–M3DJT–4J3WC–733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P–Q683T–X4QKT–99H36–B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ–YTV7C–8JWPB–BCGXF–JFYKVGWMP–GV8XK–CKT8F–RCMRR–334TV2KC6T–9QC22–GP6XQ–MYRRJ–YDFDW8897D–	без ограничений

		K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK- 6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6- P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB- R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29- JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T- VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB- CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC- BDM6R-PWHKG	
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



**Т.В. Ерофеева**

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ  
ЭКСПЕРТИЗЫ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 2**

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс**

**Зачет 2 курс**

**Экзамен \_\_\_\_\_ курс**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

\_\_\_\_\_

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук,

доцент \_\_\_\_\_

( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

формирование знаний, умений и навыков по основам профилактики и лечения болезней сельскохозяйственных животных с ветеринарно-санитарной экспертизой, по основам биотехники репродукции сельскохозяйственных животных.

### Задачи изучения учебной дисциплины:

-сформировать теоретические и практические знания по основам профилактики и лечения болезней сельскохозяйственных животных с ветеринарно-санитарной экспертизой.

- сформировать теоретические и практические знания по основам биотехники репродукции сельскохозяйственных животных.

### Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.14**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы)**

**профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ПК-6.2 Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации
Профессиональные компетенции	ПК-7 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК -7.2. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных ПК -7.3. Знает производственные факторы, влияющие на физиологическое состояние сельскохозяйственных животных, продуктивность животноводства, способы оптимизации данных факторов

**4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего	Семестры
--------------------	-------	----------



	часов	3			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12	12			
В том числе:					
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)	6	6			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	56	56			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат	16	16			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	40	40			
<b>Контроль</b>					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Зачет	Зачет			
Общая трудоемкость час	72	72			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	12	12			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лабора- т. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экза- м)	
1.	Организационная структура ветеринарии и руководство ветеринарным делом в РФ	1	-			6	7	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
2.	Нарушение периферического кровообращения и микроциркуляции	1	-			6	7	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
3.	Основы клинической диагностики	1	-			6	7	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
4.	Инфекционные болезни животных	1	1			6	8	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
5.	Инвазионные болезни животных	1	1			6	8	ПК-6,1; ПК-6,2;

								ПК-7,2; ПК-7,3
6.	Инвазионные болезни животных. Ветеринарная гельминтология, Триматодозы	1	1			6	8	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
7.	Основы фармакологии	-	1			6	7	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
8.	Основы клинической диагностики	-	1			6	7	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
9	Основы внутренних незаразных болезней	-	1			8	9	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
	Всего	6	6			56	72	

**Примечание:** Самостоятельная работа включает: рефераты -56 часов.

**Итоговая нагрузка:** Контактная – 12 часа;

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Введение в профессиональную деятельность	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Ботаника	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Зоология	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### Последующие дисциплины

1.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Производство продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудовое время (час.)	Формируемые компетенции
-------	-----------------------	-------------	-----------------------	-------------------------

1.	Организационная структура ветеринарии и руководство ветеринарным делом в РФ	Лекция 1. Организационная структура ветеринарии и руководство ветеринарным делом в РФ	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
2.	Нарушение периферического кровообращения и микроциркуляции	Лекция 2. Нарушение периферического кровообращения и микроциркуляции	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
3.	Основы клинической диагностики	Лекция 3. Основы клинической диагностики	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
4.	Инфекционные болезни животных	Лекция 4. Инфекционные болезни животных	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
5.	Инвазионные болезни животных	Лекция 5. Инвазионные болезни животных	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
6.	Инвазионные болезни животных. Ветеринарная гельминтология, Триматодозы	Лекция 6. Инвазионные болезни животных. Ветеринарная гельминтология, Триматодозы	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
7.	Основы фармакологии	Лекция 7. Основы фармакологии	-	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
8.	Основы клинической диагностики	Лекция 8. Основы клинической диагностики	-	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
9.	Основы внутренних незаразных болезней	Лекция 9. Основы внутренних незаразных болезней	-	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
	Итого		6	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Организационная структура ветеринарии и руководство ветеринарным делом в РФ	Ветеринарное законодательство РФ	-	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3

2.	Нарушение периферического кровообращения и микроциркуляции	Артериальная гиперемия. Венозная гиперемия. Анемия. Местное малокровие, или ишемия. Кровотечение. Эмболия	-	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
3.	Основы клинической диагностики	Организация мероприятий против незаразных и заразных болезней животных	-	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
4.	Инфекционные болезни животных	Дезинфекция, обеззараживание трупов и отходов животноводства. Дезинсекция, дератизация.	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
5.	Инвазионные болезни животных	Биологические препараты для профилактики и лечения инфекционных болезней животных.	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
6.	Инвазионные болезни животных. Ветеринарная гельминтология, Триматодозы	Биологические препараты для профилактики и лечения гельминтов и триматодоз.	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
7.	Основы фармакологии	Обращение с животными. Методы их фиксации и укрощения.	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
8.	Основы клинической диагностики	Основные методы клинических исследований животных	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
9.	Основы внутренних незаразных болезней	Общие методы исследования животных	1	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
	Итого		6	

**5.5 Практические занятия (семинары)- не предусмотрены**

**5.6 Научно- практические занятия - не предусмотрены**

**5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены**

**5.8 Самостоятельная работа**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Организационная структура ветеринарии и	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору	4	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3

	руководство ветеринарным делом в РФ			
2.	Нарушение периферического кровообращения и микроциркуляции	Инфаркт. Виды инфарктов Кровотечение. Виды кровотечения: капиллярные, или паренхиматозные, кровотечения. Артериальные кровотечения. Венозные кровотечения. Причины кровотечения. Последствия кровотечений. Тромбоз.	2	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
3.	Основы клинической диагностики	Основы клинической диагностики Правила обращения с животными при клиническом исследовании Фиксация грудных и тазовых конечностей. Повал лошадей. Обездвиживание животных с помощью фармакологических средств.	4	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
4.	Инфекционные болезни животных	Диагностика мастита. Профилактика мастита. Лечение мастита. Причины мастита.	4	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
5.	Инвазионные болезни животных	Особенности клинического обследования молодняка	2	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
6.	Инвазионные болезни животных. Ветеринарная гельминтология, Триматодозы	Патология обмена веществ и терморегуляции в организме. Гипобиотические и гипербиотические процессы	4	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
7.	Основы фармакологии Основы клинической диагностики	Способы действия лекарств Основные лекарственные формы Газообразные лекарственные формы. Виды лекарственных веществ. Антисептические средства Противомикробные и противопаразитарные средства. Вяжущие, слабительные, отхаркивающие вещества	6	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
8.	Основы клинической диагностики	Основные методы клинических исследований животных	4	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3
9.	Основы внутренних незаразных болезней	Основы внутренних незаразных болезней Болезни опорно-двигательного аппарата	6	ПК-6,1; ПК-6,2; ПК-7,2; ПК-7,3

	Болезни костей Переломы костей Болезни сухожилий Разрывы сухожилий Болезни суставов Болезни мышц Тепло, массаж, ультразвук, ионофорез с солями йода на пораженную область. Болезни кожного покрова Болезни кожи Экзема Дерматит повязок и присыпок (стрептоцид, норсульфазол и др.). Фурункулез Абсцесс Флегмона		
Итого		36	

### 3.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

#### Примерная тематика рефератов

1. Особенности клинического обследования молодняка
2. Патология обмена веществ и терморегуляции в организме. Гипобиотические и гипербиотические процессы
3. Средства и меры личной профилактики при работе с инфекционно больными животными
4. Понятие об инфекции.
5. Понятие об эпизоотическом процессе
6. Инфекционные и паразитарные болезни
7. Профилактика технологического травматизма у крупного рогатого скота
8. Отравления животных

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/ КП	СРС	
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+			+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Зачет
ПК-7 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	+	+			+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях;

						Отчет по лабораторным работам; Тесты; Зачет
--	--	--	--	--	--	---

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Данилкина, О. П. Основы ветеринарии : учебное пособие : в 2 частях. Часть 2 / О.П. Данилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019297-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2105240>
2. Данилкина, О. П. Основы ветеринарии : учебное пособие : в 2 частях. Часть 1 / О.П. Данилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 335 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019296-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2105235>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-5875-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146658>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 252 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-018561-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1864075>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>

### 6.3. Периодические издания

1. Ветеринария : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Редакция журнала "Ветеринария". — 1924 - . — Москва , 2020 - . — Ежемес. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных : науч.-практич. журн. / учредитель создатель : Издательский дом «Панорама» - 2004 , ноябрь - . - Москва : ИД «Панорама» ; ЗАО «Сельхозиздат», 2020 - Ежемес. — ISSN 2074-6830. — Текст : непосредственный.

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- Электронная Библиотека РГАТУ – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL : <http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnshb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### 6.5. Методические указания к лабораторным занятиям

Учебно-методические указания для лабораторных занятий и самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» для обучающихся по 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Мусаев Ф.А., 2024 г. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Учебно-методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» для обучающихся по 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Мусаев Ф.А., 2024 г. Электронная библиотека РГАТУ [Электронный ресурс] – Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/web>

### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

### 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе



**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**  
Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



\_\_\_\_\_  
Т. В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СОЦИОЛОГИЯ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования:** Бакалавриат

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

**Направленность (Профиль):** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

**Форма обучения:** заочная

**Курс:** 1

**Курсовая(ой) работа/проект** не предусмотрен учебным планом

**Зачет:** 1 курс

**Экзамен** не предусмотрен учебным планом

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.07.2017г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин

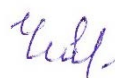
  
(подпись)

Забара А.Л.

(Ф.И.О.)

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры гуманитарных дисциплин 20 марта 2024г., протокол № 8.

Заведующая кафедрой гуманитарных дисциплин



Чивилева И.В.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.

### Цель дисциплины

Учебная дисциплина «Социология» имеет целью формирование у выпускника социологического видения окружающей действительности, знаний, навыков исследовательской работы и компетенций, обеспечивающих его готовность применять полученные знания, умения и личностные качества в стандартных и изменяющихся ситуациях профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются следующие:

- Формирование навыков социологического мышления и анализа у студентов, понимания организационно-управленческих проблем, нахождения их социологического решения и последствий.

- Обеспечение условий для активации познавательной деятельности студентов, и формирования у них опыта организации простейшего социологического исследования в сфере профессиональной деятельности.

- Стимулирование возникновения интереса к изучению социальных проблем, самостоятельной деятельности по освоению содержания дисциплины и формированию необходимых компетенций.

**В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

**Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки Сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.15 Социология относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы)**

**профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК 3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК 3.2. Учитывает правила социального взаимодействия при реализации руководящей роли в организации командной работы
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК 5.4. Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции УК-5.5. Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей

**Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Общепрофессиональная компетенция	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной	ОПК-5.2. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области

	деятельности	производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
--	--------------	---

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	курс
		1
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	8	8
В том числе:	-	-
Лекции	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	4	4
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	96	96
В том числе:	-	
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>		
<i>Контроль</i>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (всего по дисциплине)</b>	8	8

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час.	
1.	Объект, предмет и методы социологии	1				15	16	УК-3, УК-5, ОПК-5
2.	История становления и развития социологии			1		15	16	УК-3, УК-5, ОПК-5
3.	Общество как социокультурная система	1				10	11	УК-3, УК-5, ОПК-5
4.	Социализация личности			1		10	11	УК-3, УК-5, ОПК-5
5.	Социальная структура и стратификация			1		10	11	УК-3, УК-5, ОПК-5
6.	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	1				14	15	УК-3, УК-5, ОПК-5
7.	Социальный контроль			1		14	15	УК-3, УК-5, ОПК-5
8.	Социальные конфликты	1				8	9	УК-3, УК-5, ОПК-5
	<b>Итого</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>96</b>	<b>104</b>	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделы дисциплин из табл.5.1							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Предыдущие дисциплины – не предусмотрены									
Последующие дисциплины – не предусмотрены									

### 5.3 Лекционные занятия

№ разделов	Тема разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Объект, предмет и методы социологии	Определение социологии, ее объекта, предмета и методов. Социология и естественные науки: математика, информатика, статистика. Социология в системе гуманитарных наук: история, социальная философия, социальная психология. Социология и науки.	1	УК-3, УК-5, ОПК-5



		Функции, структура и уровни социологического знания. Отрасли социологии.		
2	История становления и развития социологии	Социология как наука об обществе. Объективные предпосылки возникновения западной социологии. Становление научной социологии в 40-е годы XIX столетия. О.Конт - <del>полоначальник социологии</del>		УК-3, УК-5, ОПК-5
3	Общество как социокультурная система	Понятие об обществе как системном образовании. Основные признаки общества. Типологии обществ. Этапы развитие общества. Важнейшие подсистемы общества. Общество как социокультурный организм. Культура как система ценностей и норм,	1	УК-3, УК-5, ОПК-5
4	Социализация личности	Человек как биосоциальная система. Основные факторы развития личности. Определение и структура личности. Социальные типы личности. Социализация как социокультурный процесс: его особенности, стадии и формы. Понятие социального статуса и социальной роли. Ролевое напряжение и ролевой конфликт.		УК-3, УК-5, ОПК-5
5	Социальная структура и стратификация	Социальная структура (горизонтальный срез общества) и социальная стратификация (вертикальный срез), причины их возникновения. Основные измерения стратификации: власть, доход, образование и др. Исторические типы стратификации: рабство, касты, сословия, классы. Многообразие моделей стратификации. Основные концепции социальной структуры, стратификации. Правящий класс и властвующая элита. Проблема среднего и «предпринимательского» класса в		УК-3, УК-5, ОПК-5

		Социальная мобильность. Типология мобильности, проблемы.		
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	<p>Понятие «социальный институт». Институт как элемент социальной системы общества. Структура социальных институтов, их типология и иерархия. Функции, цели и задачи социальных институтов.</p> <p>Закономерности функционирования институтов. Источники развития (или кризиса) социальных институтов.</p> <p>Основные институты: семья, производство, государство, образование и сферы их влияния. Значение институциональных признаков в функционировании социальных институтов. Социальные группы и общности, их виды.</p>	1	УК-3, УК-5, ОПК-5
7	Социальный контроль	<p>Понятие социальной нормы, социального порядка, социального контроля. Социальный контроль как механизм социальной регуляции поведения людей. Элементы социального контроля: нормы и санкции. Классификация социальных норм. Типология социальных санкций. Внешний и внутренний контроль. Функции социального контроля.</p> <p>Способы осуществления социального контроля в обществе: социальный контроль через социализацию, через групповое давление, через принуждение и др. Механизмы социального контроля. Социальная и</p>		УК-3, УК-5, ОПК-5
8	Социальные конфликты	<p>Возникновение теории социальных конфликтов. Теоретические разработки проблемы социальных конфликтов К.Марксом и Г.Зиммелем. Конфликтная парадигма Р.Дарендорфа.</p> <p>Функциональная теория конфликта Л.Козера. Элементы теории социального конфликта. Функции социального</p>	1	УК-3, УК-5, ОПК-5
		<b>Итого</b>	<b>4</b>	

**5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрены****5.5 Практические занятия (семинары)**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Объект, предмет и методы социологии	Социология как наука.		УК-3, УК-5, ОПК-5
2	История становления и развития социологии	Социологические школы.	1	УК-3, УК-5, ОПК-5
3	Общество как социокультурная система	Признаки общества, его типологии.		УК-3, УК-5, ОПК-5
4	Социализация личности	Социализация личности	1	УК-3, УК-5, ОПК-5
5	Социальная структура и стратификация	Исторические типы стратификации.	1	УК-3, УК-5, ОПК-5
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	Роль семьи в современном обществе.		УК-3, УК-5, ОПК-5
7	Социальный контроль	Проблема криминализации общества в современной России.	1	УК-3, УК-5, ОПК-5
8	Социальные конфликты	Социальные конфликты.		УК-3, УК-5, ОПК-5
		<b>Итого</b>	<b>4</b>	

**5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены****5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены****5.8 Самостоятельная работа**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Объект, предмет и методы социологии	Предмет социологии. Основные понятия социологии. Социология и другие науки.	15	УК-3, УК-5, ОПК-5
2	История становления и развития социологии	Становление социологии как науки. Выдающиеся социологи XIX-XXвв. Социология рубежа XXI века.	15	УК-3, УК-5, ОПК-5
3	Общество как социокультурная система	Понятие об обществе. Типологии обществ. Ступени развития общества. Понятие культуры, её формы. Субкультуры и	10	УК-3, УК-5, ОПК-5
4	Социализация личности	Человек как биосоциальная система. Определение и структура личности. Социализация как социокультурный процесс.	10	УК-3, УК-5, ОПК-5
5	Социальная структура и стратификация	Понятие социальной структуры. Слагаемые стратификации, её основные исторические типы. Социальная мобильность. Маргиналы.	10	УК-3, УК-5, ОПК-5
6	Социальные институты, социальные группы и социальные организации	Элементы социального контроля: нормы и санкции. Самоконтроль. Отклоняющееся и преступное поведение.	14	УК-3, УК-5, ОПК-5
7	Социальный контроль	Проблема криминализации общества в современной России.	14	УК-3, УК-5, ОПК-5
8	Социальные конфликты	Причины социального конфликта. Этапы протекания конфликта. Характеристики конфликта	8	УК-3, УК-5, ОПК-5
		<b>Итого</b>	<b>96</b>	

**5.9 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр	КР/КП	СРС	
УК-3	+		+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет
УК-5	+		+		+	Опрос на практическом занятии,

						тестирование, зачет
ОПК-5	+		+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет

### 5.10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) Не предусмотрено

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература:

1. Добренъков, В. И. Социология: учебник / В.И. Добренъков, А.И. Кравченко. - Москва: ИНФРА-М, 2023 - 624 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-003522-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1930704>

2. Кравченко, А. И. Социология: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. И. Кравченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 433с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02557-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510615>

3. Багдасарьян, Н. Г. Социология: учебник и практикум для академического бакалавриата / Н. Г. Багдасарьян, М. А. Козлова, Н. Р. Шушанян; под общей редакцией Н. Г. Багдасарьян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023 — 448 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-02135-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510467>

### 6.2 Дополнительная литература:

1. Латышева, В. В. Социология: учебник для академического бакалавриата / В. В. Латышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01661-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513622>

2. Социология: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / В. В. Глебов [и др.]; под общей редакцией В. В. Глебова, А. В. Гришина, Г. В. Мартыановой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 307 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-01101-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/413299>

### 6.3 Периодические издания – не предусмотрены

### 6.4 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

- ЭБС «Znanium.com». - URL : <https://znanium.com>

- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL : <http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsheb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### **6.5 Методические указания к практическим занятиям:**

Забара А.Л. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Социология» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / А.Л. Забара – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБ РГАТУ

### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.**

Забара А.Л. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Социология» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / А.Л. Забара – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБ РГАТУ

### **7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор;	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2;	свободно распространяемая	без ограничений
Консультант плюс	№договора 2674	
Windows XP Professional SP3 RusPart	802654	без ограничений

### **8. Фонды оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

### **9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т. В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат  
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

Направленность (профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции»  
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 1

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_ - \_\_\_ курс      Зачет 1 курс

Экзамен \_\_\_ - \_\_\_ курс

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России № 669 от 7.07.2017 г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин

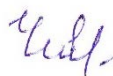


(подпись)

Нефедова И. Ю.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «20» марта 2024 г., протокол № 8.



Заведующая кафедрой гуманитарных дисциплин

Чивилева И.В.



### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:

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

Данная цель обуславливает постановку следующих задач:

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

**Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки Сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства. <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства. <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия. <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства. <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства. <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

		продуктов его переработки.	
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.16 Русский язык и культура речи относится к дисциплинам базовой части учебного плана подготовки бакалавров и преподаётся на первом курсе.

### Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда):

- 13 Сельское хозяйство;
- 01 Образование и наука.

### Объекты профессиональной деятельности выпускников:

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

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

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

*Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.*

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
-------------------------------------	--	--

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК 4.2. Осуществляет речевое взаимодействие в соответствии с нормами современного русского литературного языка в устной и письменной формах деловой коммуникации
--------------	--	---

**Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы						
		1	2	3	4			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	8	8						
В том числе:	-	-	-	-	-	-	-	-
Лекции								
Лабораторные работы (ЛР)								
Практические занятия (ПЗ)	8	8						
Семинары (С)								
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)								
<i>Другие виды аудиторной работы</i>								
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	60	60						
В том числе:	-	-	-	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)								
Расчетно-графические работы								
Реферат								
<i>Иные виды самостоятельной работы</i>	60	60						
<i>Контроль</i>	4	4						
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет	Зачет						
Общая трудоемкость час	72	72						
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2						
Контактная работа (всего по дисциплине)	8	8						

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов	Технологии формирования компетенций	Код
-------	-----------------------	-------------------------------------	-----

	дисциплины	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа студента	Всего час. (без экзама)	индикатора достижения компетенции
1.	ЛИТЕРАТУРНЫЙ ЯЗЫК КАК ОСНОВА КУЛЬТУРЫ РЕЧИ			2		12	14	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
2.	РЕЧЕВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И ЕЁ ВИДЫ			2		12	14	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
3.	НОРМАТИВНЫЙ АСПЕКТ СОВРЕМЕННОГО РУССКОГО ЛИТЕРАТУРНОГО ЯЗЫКА			1		12	13	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
4.	СТИЛИСТИКА			1		12	13	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
5.	ОСНОВЫ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЛОВОЙ КОММУНИКАЦИИ			2		12	14	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
	<b>Итого</b>			<b>8</b>		<b>60</b>	<b>68</b>	

### 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин				
		1	2	3	4	5
<b>Предыдущие дисциплины</b>						
1.	История России	+		+	+	
2.	Иностранный язык	+	+	+	+	+
3.	Социология		+		+	+
<b>Последующие дисциплины</b>						
1.	Философия	+	+	+	+	+
2.	Правоведение	+	+	+	+	+

5.3. Лекционные занятия - не предусмотрены

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

### 5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Литературный язык, его место в системе	2	УК-4.2

		национального языка.		ОПК-2.4 ОПК-2.5
2.	2.	Точность и понятность речи. Использование в речи слов, имеющих ограниченную сферу потребления. Чистота и уместность речи.	2	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
3.	3.	Понятие языковой нормы. Орфоэпические и акцентологические нормы современного русского литературного языка. Грамматические нормы современного русского литературного языка.	1	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
4.	4.	Функциональные стили современного русского литературного языка. Научный стиль. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое своеобразие. Языковые формулы официальных документов	1	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
5.	5.	Основы речевого воздействия на личность. Речевые тактики в общении. Роды и виды современного красноречия. Структура публичного выступления.	2	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
		<b>Итого</b>	<b>8</b>	

**5.6. Научно-практические занятия** – не предусмотрены

**5.7. Коллоквиумы** – не предусмотрены

**5.8. Самостоятельная работа**

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Современный русский литературный язык и его подсистемы. Формы существования РЛЯ.	12	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
2.	2.	Логичность, смысловая полнота и информативная насыщенность речи. Выразительность речи.	12	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
3.	3.	Нормы литературного языка. Орфографические, орфоэпические нормы. Нормы употребления различных частей речи. Синтаксические нормы.	12	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
4.	4.	Стилистика русского языка. Дифференциальные признаки функциональных стилей.	12	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
5.	5.	Виды и формы делового общения. Этика делового общения. Деловая риторика. Подготовка публичной речи. Аргументация.	12	УК-4.2 ОПК-2.4 ОПК-2.5
		<b>Итого</b>	<b>60</b>	

**5.9. Примерная тематика курсовых проектов(работ)** - не предусмотрено

**5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр	КР/КП	СРС	

УК-4.2			+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет
ОПК-2.4			+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет
ОПК-2.5			+		+	Опрос на практическом занятии, тестирование, зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

Русский язык и культура речи: учебник и практикум для вузов / В. Д. Черняк [и др.] ; под редакцией В. Д. Черняк. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02663-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510790>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Поединок, Е. А. Русский язык и культура речи : учебное пособие / Е. А. Поединок. — Омск : Омский ГАУ, 2022. — 70 с. — ISBN 978-5-907507-58-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/240779> (дата обращения: 24.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ваджибов, М. Д. Русский язык и культура речи. Тесты для самостоятельной подготовки к занятиям : практикум для бакалавров гуманитарных направлений подготовки / М. Д. Ваджибов. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2019. — 205 с. — ISBN 978-5-4497-0261-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88461.html> (дата обращения: 24.10.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/88461>

3. Авджан, Ф. В. Русский язык и культура речи : учебник и практикум / Ф.В. Авджан. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1846127. - ISBN 978-5-16-017369-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846127> (дата обращения: 24.10.2023). - Режим доступа: по подписке.

### 6.3. Периодические издания

1. Вестник Московского университета. Серия 9: Филология : научный журнал / учредитель: Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. — 1946 - . — Москва : МГУ, 2009 - . - 6 номеров в год. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/9145> (дата обращения: 10.03 .2023). — ISSN 0130-0075. — Текст : электронный.

2. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». — 2009 - . — Рязань, 2024. - Ежекварт. — ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

#### «Интернет»

1. «Грамотная речь, или учимся говорить по-русски». - Режим доступа: <http://cultrechi.narod.ru>.

2. Грамота.Ру. - Режим доступа: <http://www.gramota.ru>

3. Лингвистические задачи. - Режим доступа: <http://www.grammar.ru>.

4. Портал «Грамота.ру» - Режим доступа: <http://www.gramota.ru/>

5. Русский язык и культура речи. Практикум. Словарь 2-е изд., пер. и доп. Учебно-практическое пособие для академического бакалавриата. Черняк В.Д. - Отв. ред. 2015. - <http://www.biblio-online.ru>

6. Словарь сокращений. - Режим доступа: <http://www.sokr.ru>

7. Толковый словарь Ожегова. - Режим доступа: <http://www.megakm.ru/ojigov>

8. Толковый словарь русского языка В.И. Даля. - Режим доступа: <http://www.slova.ru>

9. Центр риторики - <http://www.master-ritor.ru>.

10. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>

11. ЭБ РГАТУ – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### **6.5. Методические указания к практическим занятиям**

Нефедова И.Ю. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Русский язык и культура речи». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2024 – Режим доступа : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### **6.6. Методические указания для самостоятельной работы**

Нефедова И.Ю. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Русский язык и культура речи». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2024 – Режим доступа : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### **7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно- справочные системы, профессиональные базы данных)**

<b>№</b>	<b>Программный продукт</b>
1.	«Сеть КонсультантПлюс»
2.	7-Zip
3.	Adobe Acrobat Reader
4.	Advego Plagiatius
5.	Edubuntu 16
6.	eTXT Антиплагиат
7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox
11.	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12.	Opera
13.	Thunderbird
14.	Windows Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15.	WINE
16.	Альт Образование 9
17.	ВКР ВУЗ
18.	Справочно-правовая система "Гарант"

<b>Профессиональные БД</b>	
<a href="https://raexpert.ru/">https://raexpert.ru/</a>	Рейтинговое агенство Эксперт РА

<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
<a href="http://www.ryazagro.ru/">http://www.ryazagro.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Рязанской области
<a href="http://www.gks.ru/">http://www.gks.ru/</a>	официальный сайт Федеральной службы государственной статистики
<a href="http://expert.ru/">http://expert.ru/</a>	Сайт журнала «Эксперт»
<a href="http://ko.ru/">http://ko.ru/</a>	Деловой еженедельник «Компания»
<a href="http://surveys.org.ua/">http://surveys.org.ua/</a>	Сайт о маркетинговых исследованиях
<a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a>	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»
<a href="http://www.md-marketing.ru/">http://www.md-marketing.ru/</a>	Информационный портал: MD-Marketing.ru
<a href="http://www.nlr.ru">www.nlr.ru</a>	Российская национальная библиотека
<a href="http://www.inion.ru">www.inion.ru</a>	Институт научной информации по общественным наукам
<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>	Научная библиотека МГУ имени М.В.Ломоносова
<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
<a href="http://www.dissercat.com/">http://www.dissercat.com/</a>	Электронная библиотека диссертаций
<a href="http://koob.ru/">http://koob.ru/</a>	Куб — электронная библиотека
<b>Сайты официальных организаций</b>	
<a href="http://www.council.gov.ru/">http://www.council.gov.ru/</a>	официальный сайт Совета Федерации
<a href="http://www.duma.gov.ru/">http://www.duma.gov.ru/</a>	официальный сайт Госдумы РФ
<a href="http://www.rosmintrud.ru/">http://www.rosmintrud.ru/</a>	официальный сайт Министерства труда и социальной защиты РФ
<a href="http://mon.gov.ru/">http://mon.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
<a href="http://ryazangov.ru/">http://ryazangov.ru/</a>	Портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
<b>Информационные справочные системы</b>	
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Гарант
<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	КонсультантПлюс

**8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся (Приложение 1)**

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

(Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы).



---

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т. В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПРАВОВЕДЕНИЕ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования:** Бакалавриат

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

**Направленность (Профиль(и)):** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

**Форма обучения:** заочная

**Курс:** 2

**Курсовая(ой) работа/проект:** не предусмотрен учебным планом

**Зачет:** 2 курс

**Экзамен:** не предусмотрен учебным планом

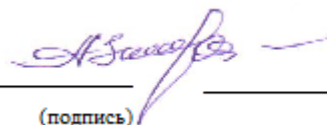
Рязань 2024

**Лист согласований**

---

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017 г.

Разработчик доцент кафедры гуманитарных дисциплин



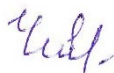
(подпись)

Забара А.Л.

(Ф.И.О.)

Рассмотрен и утвержден на заседании кафедры гуманитарных дисциплин 20 марта 2024г., протокол № 8.

Заведующая кафедрой гуманитарных дисциплин



Чивилева И.В.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель дисциплины** Правоведения состоит в овладении студентами знаний в области права, в ознакомлении студентов с основными принципами и отраслями права как ведущего института нормативного регулирования общественных отношений и высшей ценности цивилизации, правотворческим и правоприменительным процессом, системой государственных органов, правами и свободами человека и гражданина, основными отраслями российского права для развития их правосознания, правовой, профессиональной культуры и, в последствии - право-профессиональной компетентности, выработки позитивного отношения к праву, так как оно есть основа социальной реальности, наполненная идеями гуманизма, добра и справедливости.

**Задачи дисциплины:** - Научить основам юриспруденции как ведущего компонента правовой, общей исполнительской, профессиональной культуры право-профессиональной компетенции.

- Научить студентов понимать суть законов и основных нормативно-правовых актов, ориентироваться в них и интегрировать полученную информацию в правовую компетентность по будущей профессии.

- Сформировать у студентов знания и умения по практическому применению и соблюдению законодательства; научить принимать многообразие юридически значимых креативных решений и совершать иные действия в точном соответствии с законом (российское и международное право).

Показать взаимосвязь теории и практики в юриспруденции.

Способствовать развитию умения студентов анализировать законодательство и практику его применения путем проектирования, моделирования, имитации правовых ситуаций в играх, тестах, экспресс-дискуссиях.

В соответствии с ФГОС ВОтип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

**Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки Сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

**2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы**  
Дисциплина Правоведение Б1.О.17 является обязательной дисциплиной базовой части Блока 1 и относится к направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

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

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
Гражданская позиция	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Обладает навыками целеполагания в определенном круге задач с учетом правовых норм общества и действующих ограничений УК-2.2. Оптимизирует способы решения поставленных задач в ходе проектной деятельности с учетом имеющихся ресурсов, ограничений и нормативов правового характера
	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Знать основные положения законодательства, регламентирующего ответственность за правонарушения и преступления в сфере терроризма, экстремизма и коррупции УК-10.2. Уметь квалифицировать правонарушения в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; применять меры юридической ответственности; применять меры обеспечения правомерного поведения субъектов права УК-10.3. Владеть юридической терминологией в сфере уголовного права, в частности в сфере терроризма, экстремизма и коррупции; навыками работы с

		правовыми актами в сфере уголовного права; навыками анализа целесообразности применения мер юридической ответственности для обеспечения соблюдения законодательства в сфере терроризма, экстремизма и коррупции
--	--	---

**Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код и наименование общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.3. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде

**4. Объем дисциплины по курсам и видам занятий:**

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		2
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
В том числе:	-	-
Лекции		
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
Другие виды аудиторной работы		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>58</b>	<b>58</b>

В том числе:	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	58	58
<i>Контроль</i>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	72	72
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2
<b>Контактная работа (всего по дисциплине)</b>	10	10

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	всего час. (без	
1.	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права			2		6	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
2.	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.			2		6	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.			2		6	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)					8	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.			2		6	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
6.	Состав правонарушения (преступления)					6	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
7.	Гражданская отрасль права			2		6	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
8.	Экологическая отрасль права					6	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
9.	Финансовая отрасль права					8	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
	<b>ИТОГО</b>			<b>10</b>		<b>58</b>	<b>68</b>	



## 5.2 разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1			4	5	6	7	8	9
		1	2	3						
Предыдущие дисциплины										
1.	Философия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	История России	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины										
1.	Не предусмотрено									

5.3 Лекционные занятия – не предусмотрены

Лабораторные занятия - не предусмотрены

5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

Лабораторные занятия – не предусмотрены

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Фемида - богиня правосудия. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права.	Значение права в жизни человека. Предмет правоведения. Принципы права: общие и отраслевые. Принцип гуманизма, законности, презумпции невиновности и др. Соотношение права и закона. Функции права: регулятивная, охранительная.	2	УК-2; УК-10; ОПК-2
2	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общеакрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	2	УК-2; УК-10; ОПК-2
3	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	Вертикальное строение права. Горизонтальное строение права. Предмет и метод отрасли права (материальный и юридический критерии). Три звена в классификации отраслей права (профилирующие, комплексные, специальные). Отрасль, подотрасль, институт права. Виды методов правового регулирования. Материальные и процессуальные отрасли права. Публичное и частное право.	2	УК-2; УК-10; ОПК-2
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.		УК-2; УК-10; ОПК-2
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	2	УК-2; УК-10; ОПК-2

6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние (действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.		УК-10, ОПК-2, ПК-2
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	2	УК-10, ОПК-2, ПК-2
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемые объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.		УК-10, ОПК-2, ПК-2
9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.		УК-10, ОПК-2, ПК-2
		<b>Итого</b>	<b>10</b>	

**5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены****5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены****5.8 Самостоятельная работа**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Правоведение, как предмет, наука и учебная дисциплина. Фемида - богиня правосудия. Принципы права. Понятие и признаки права. Функции права.	Значение права в жизни человека. Предмет правоведения. Принципы права: общие и отраслевые. Принцип гуманизма, законности, презумпции невиновности и др. Соотношение права и закона. Функции права: регулятивная, охранительная.	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
2.	Понятие нормы права и её классификация Структура нормы права.	Дефинитивные нормы, общие (общеукрепительные), дефинитивные нормы, декларативные нормы, оперативные нормы, коллизионные нормы, поощрительные нормы, рекомендательные нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция.	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
3.	Отрасли права. Классификация отраслей права. Система Российского права. Источники права.	Вертикальное строение права. Горизонтальное строение права. Предмет и метод отрасли права (материальный и юридический критерии). Три звена в классификации отраслей права (профилирующие, комплексные, специальные). Отрасль, подотрасль, институт права. Виды методов правового регулирования. Материальные и процессуальные отрасли права. Публичное и частное право.	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
4.	Субъекты правоотношений (физические и юридические лица)	Физические и юридические лица. Дееспособность, правоспособность. Создание юридического лица, основной документ юр. лиц.	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
5.	Понятие судебной системы в РФ. Суды РФ.	Судебная система РФ. Основной закон РФ.	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
6.	Состав правонарушения (преступления)	Субъект, субъективная сторона, объект, объективная сторона. Деяние (действие и бездействие), юридические проступки, юридические факты.	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
7.	Гражданская отрасль права	Предмет, метод, понятие гражданской отрасли. ГК РФ. Имущественные отношения. Виды объектов имущественных отношений.	6	УК-2; УК-10; ОПК-2
8.	Экологическая отрасль права	Понятие экологии. Отрасли права. Охраняемые объекты. ФЗ «о защите окружающей среды» и др.	6	УК-2; УК-10; ОПК-2

9.	Финансовая отрасль права	Предмет, метод, понятие финансовой отрасли права. Бюджетный кодекс, налоговый кодекс их структура и содержание.	8	УК-2; УК-10; ОПК-2
		<b>Итого</b>	<b>58</b>	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК - 2			+		+	тесты, устный опрос, зачет
УК -10			+		+	тесты, устный опрос, зачет
ОПК-2			+		+	тесты, устный опрос, зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

### 6.1 Основная литература

1. Волков, А. М. Правоведение: учебник для вузов / А. М. Волков, Е. А. Лютягина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 345 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15665-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/516980>

2. Бялт, В. С. Правоведение: учебное пособие для вузов / В. С. Бялт. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 303 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/510312>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Козлов, Е. А. Правоведение: учебное пособие / Е. А. Козлов, А. В. Николаев; под редакцией Е. А. Козлова. — Санкт-Петербург: СПбГЛТУ, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-9239-1348-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/308678>

2. Правоведение: учебное пособие / составители Д. З. Муртаева, В. Р. Набиуллина. — Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2021. — 224 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175132>

### 6.3 Периодические издания – не предусмотрено

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

ЭБС «Юрайт». - URL: <https://urait.ru>

ЭБС «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com>

ЭБС «IPRbooks». - URL: <http://www.iprbookshop.ru>

ЭБС «Znanium.com». - URL: <https://znanium.com>

ЭБ РГАТУ. - URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

Справочно-правовая система «Гарант». - URL: <http://www.garant.ru>

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <http://www.consultant.ru>

Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL: <https://www.1gl.ru>

Научная электронная библиотека eLibrary. - URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL: <http://www.cnsnb.ru>

Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL: <https://cyberleninka.ru>

Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/documents/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL: <http://window.edu.ru/>  
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>  
Polpred.com Обзор СМИ. - URL: <http://polpred.com/>

#### **6.5 Методические указания к практическим занятиям**

Забара А.Л. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Правоведение» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / А.Л. Забара – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБ РГАТУ

#### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы.**

Забара А.Л. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Правоведение» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / А.Л. Забара – Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБ РГАТУ

#### **7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	63508759	без ограничений

#### **8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

#### **9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю**

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



Ерофеева Т.В.

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технология производства продукции растениеводства

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль)** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 2

**Семестр** 4

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ семестр


**Зачет** \_\_\_\_\_ семестр

**Экзамен** 2 семестр

Рязань 2024

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного 17.07.2017 г. №669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик доцент кафедры СиСЛДиС  Ерофеева Т.В.  
(должность, кафедра) (подпись)  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 28 » марта 2024 г., протокол № 7

Зав. кафедрой СиСЛДиС Фадькин Г.Н.  
(кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Задачи дисциплины:

- значения, распространения и биологических особенностей полевых культур;
- обосновывать и реализовывать современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- изучить технологии производства продукции растениеводства
- Уметь составлять схемы севооборотов с соблюдением научно- обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства
- Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
- принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

#### Типы задач профессиональной деятельности:

- научно-исследовательский
- производственно-технологический
- организационно-управленческий

#### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.



<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растение-водства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животно-водства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растение-водства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животно-водства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины: Б1.О.18 «Технология производства продукции растениеводства»

**Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности**, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

Перечень основных **объектов (или областей знания) профессиональной деятельности** выпускников:

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

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

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность (профиль) «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»			
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
Реализация технологий производства продукции растениеводства Реализация технологий производства продукции животноводства Реализация технологий	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 Реализует технологии производства продукции растениеводства ИД-2 Умеет составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты

<p>производства плодоовощной продукции Обоснование методов, способов и режимов хранения безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия Реализация технологий переработки продукции растениеводства Реализация технологий переработки продукции животноводства Реализация технологий переработки продукции плодово- и овощеводства Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>		<p>принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства ИД-3 Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства</p>	<p>Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709).</p>
	<p>ПК-10. Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>	<p>ПК- 10.1. Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p>	
<p><b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b></p>			
<p>Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия Принятие управленческих решений по реализации технологий различных экономических и погодных условиях Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины Организация производства сельскохозяйственной продукции Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной</p>	<p>ПК-12 Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИД-1 Организует производство сельскохозяйственной продукции</p>	

продукции			
-----------	--	--	--

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Очная форма</b>									
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	32		32						
В том числе:	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Лекции	12		12						
Лабораторные работы (ЛР)	10		10						
Практические занятия (ПЗ)	10		10						
Семинары (С)									
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)									
<i>Другие виды аудиторной работы</i>									
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	175		175						
В том числе:	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Подготовка к тестированию	10		10						
Проработка конспекта лекций	24		24						
Изучение учебного материала по литературным источникам и составление конспекта	85		85						
Подготовка реферата	15		15						
Подготовка к выполнению лабораторных работ	35		35						
<b>Контроль</b>	36		36						
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен		экзамен						
Общая трудоемкость час	216		216						
Зачетные Единицы Трудоемкости	6		6						
Контактная работа (по учебным занятиям)	32		32						

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзамена)	Формируемые компетенции
1. Научные основы земледелия				12	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
2. Севообороты адаптивно ландшафтного земледелия		2	2	12	16	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
3. Сорные растения и меры борьбы с ними. Обработка почвы			2	12	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
4. Плодородие почвы как основа получения устойчивых урожаев в земледелии. Виды плодородия	2			12	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1

5. Физиологическая роль основных элементов питания растений и их влияние на качество продукции. Классификация удобрений	2			12	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
6. Система удобрений при разных технологиях возделывания и переработки сельскохозяйственной продукции		2		12	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
7. Анализ качества с/х продукции: определение нитратного азота (N- NO <sub>3</sub> ) в растениеводческой продукции		2		12	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
8. Зерновые и бобовые культуры.	2		2	12	16	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
9 Клубнеплоды и корнеплоды	2			12	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
10. Масличные и эфиромасличные культуры.	2			12	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
11. Плодоовощные культуры		2	2	14	18	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
12. Хранение и переработка растениеводческой и плодоовощной продукции			2	14	16	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
13. Сельскохозяйственная фитопатология и энтомология		2		14	16	ОПК-4.1; ПК-3.3
14. Комплексные системы защиты сельскохозяйственных растений	2			13	15	ОПК-4.1; ПК-3.3
всего	12	10	10	175	207	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин									
		-	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Предшествующие дисциплины</b>											
1.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Ботаника	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>											
1.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология переработки продукции растениеводства									+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции

1	Плодородие почвы как основа получения устойчивых урожаев в земледелии. Виды плодородия	Плодородие почвы как основа получения устойчивых урожаев в земледелии. Виды плодородия	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
2	Физиологическая роль основных элементов питания растений и их влияние на качество продукции. Классификация удобрений	Физиологическая роль основных элементов питания растений и их влияние на качество продукции. Классификация удобрений	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
3	Зерновые и зернобобовые культуры	Интенсивные технологии производства зерновых и зернобобовых культур.	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
4	Клубнеплоды и корнеплоды.	Технологии возделывания клубнеплодов и корнеплодов.	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
5	Масличные, эфиромасличные культуры	Технология возделывания рапса и сурепицы.	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
6	Комплексные системы защиты сельскохозяйственных растений	Комплексные системы защиты сельскохозяйственных растений	2	ОПК-4.1; ПК-3.3
<b>Всего лекций, часов</b>			12	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	Севообороты адаптивно ландшафтного земледелия	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
2	6	Система удобрений при разных технологиях возделывания и переработки сельскохозяйственной продукции	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
3	7	Анализ качества с/х продукции: определение нитратного азота (N- NO <sub>3</sub> ) в растениеводческой продукции	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
4	11	Плодоовощные культуры	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
5	13	Сельскохозяйственная фитопатология и энтомология	2	ОПК-4.1; ПК-3.3
Итого			10	

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование практических работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции

1	2.	Севообороты адаптивно ландшафтного земледелия	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
2	3.	Сорные растения и меры борьбы с ними. Обработка почвы	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
3	8.	Зерновые и бобовые культуры.	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
4	11	Плодоовощные культуры	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
5	12	Хранение и переработка растениеводческой и плодоовощной продукции	2	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
	Итого		10	

## 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрено

## 5.7 Коллоквиумы– не предусмотрено

## 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
	1	Основные понятия и определения - севооборот, структура посевных площадей монокультура, бессменная, повторная и промежуточная культура	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
	2	Понятие сорных растений. Вред причиняемый ими. Биологические особенности сорняков. Классификация сорняков и характеристика представителей агробиологических групп сорных растений Меры борьбы сорными растениями Цель и задачи обработки почвы при различных уровнях интенсификации земледелия. Система обработки почвы в севообороте .	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
	3	Особенности почвы как средства производства. Происхождение, состав и основные свойства почвы. Гумус, его роль в плодородии и мероприятия по регулированию его содержания.	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
	4	Виды плодородия. Агрофизические, биологические и агрохимические показатели плодородия.	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
	5	Входят в состав органических соединений, составляющих основную массу клеток, из которых состоят ткани, органы и организм растения. Участвуют в различных видах обмена веществ. Ускоряют рост и развитие	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1

		растений. Существует два механизма поглощения элементов питания: 1) набухание коллоидов; 2) осмотический путь за счет разности концентраций клеточного и окружающего раствора. Удобрения подразделяются на органические и минеральные. В свою очередь к органическим относятся: навоз, птичий помет, навозная жижа, бытовые отходы, компосты.		
	6	Разные растения содержат в своем составе от 30-70 различных элементов, необходимых для роста и развития. Органические минеральные удобрения, особенно комплексные минеральные удобрения должны восполнять их содержание в почве, а также переводить из недоступных в доступную форму.	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
	7	Анализ качества с/х продукции: определение нитратного азота (N- NO <sub>3</sub> ) в растениеводческой продукции	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-10.1
1	8	Биологические особенности озимых зерновых. Предшественники пшеницы, ржи, тритикале. Особенности возделывания озимого ячменя. Приемы подготовки почвы, система удобрений, посев, уход за посевами, уборка урожая. Система мероприятий по повышению качества зерна продовольственной пшеницы. Характеристика районированных и перспективных сортов в Рязанской области. Сущность ресурсосберегающих технологий возделывания зерновых культур.	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
2	9	Особенности роста и развития картофеля. Особенности роста и развития топинамбура. Основные показатели качества клубней. Биологические особенности: требования к условиям увлажнения, температурному режиму, почвам, свету. Возделывание картофеля по голландской технологии. Возделывание картофеля по Заворовской	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1



		<p>технологии.</p> <p>Характеристика районированных и перспективных сортов</p> <p>Районы возделывания и урожайность корнеплодов в Рязанской области.</p> <p>Особенности роста и развития.</p> <p>Биологические особенности: требования к условиям увлажнения, температурному режиму, почвам, свету.</p> <p>Технология производства корнеплодов: предшественники, приемы подготовки почвы, система удобрений, особенности подготовки семенного материала, посев, уход за посевами, особенности уборки урожая.</p>		
3	10	<p>Районы возделывания и урожайность.</p> <p>Особенности развития подсолнечника, рапса, сурепицы, горчицы белой, рыжика, ляллеманции, периллы, кунжута, мяты перечной, шалфея мускатного, тмина, аниса, фенхеля, мака.</p> <p>Биология культур, технология возделывания рапса на семена и силос.</p> <p>Характеристика районированных и перспективных сортов в Рязанской области.</p>	12	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
4	11	Технология производства плодоовощных культур.	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
5	12	Технология хранения зерновых, зернобобовых культур, корнеплодов и клубнеплодов. Технология хранения плодоовощной продукции. Основы переработки растениеводческой и плодоовощной продукции.	14	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-12.1
6	13	<p>Понятие о болезнях растений и их классификация. Неинфекционные болезни растений</p> <p>Характеристика основных групп возбудителей инфекционных болезней сельскохозяйственных растений</p> <p>Экология и динамика инфекционных болезней растений</p> <p>Группы вредителей растений. Систематика насекомых</p> <p>Морфологические и биологические особенности основных вредителей сельскохозяйственных культур</p> <p>Экология насекомых и представителей других групп животных, вредящих</p>	14	ОПК-4.1; ПК-3.3

		сельскохозяйственным культурам и урожаю во время хранения		
7	14	Понятие о системе защитных мероприятий. Системы защиты зерновых и крупяных культур от вредных организмов при производстве и хранении. Системы защиты картофеля и технических культур от вредных организмов при производстве и хранении Системы защиты овощных и плодово-ягодных культур от вредных организмов при производстве и хранении	13	ОПК-4.1; ПК-3.3
Итого			175	

## 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий				Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	СРС	
ОПК-4.1	+	+	+	+	Тест, защита лабораторных работ, проверка конспектов лекций, реферат, экзамен
ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	+	+	+	+	Тест, защита лабораторных работ, проверка конспектов лекций, реферат, экзамен
ПК-10.1	+	+	+	+	Тест, защита лабораторных работ, проверка конспектов лекций, реферат, экзамен
ПК-12.1	+	+	+	+	Тест, защита лабораторных работ, проверка конспектов лекций, реферат, экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. В. Келер. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14997-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518907>
2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362765>

### 6.2. Дополнительная литература:

1. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольяпин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495657>

2 Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355688>

### 6.3. Периодическая литература.

1. Аграрная наука : науч.-теоретич. и производ. журнал / учредитель : ООО «ВИК-Черноземье». – 1992, сентябрь - . – Москва : **Аграрная наука, 2016.** – Ежемес. - ISSN 2072-9081. – Текст : непосредственный.
2. Агрохимический вестник : науч.-практич. журнал / учредители : Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве". - 1929 - . - Москва : АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве", 2016. - Двухмес. - ISSN 02352516. - Предыдущее название: Химия в сельском хозяйстве (до 1997 года). – Текст : непосредственный.
3. Экономика сельского хозяйства России : науч.-производ. журн. / учрежден Министерством сельского хозяйства РФ. – 1983 - . – Балашиха : АНО Редакция журнала Экономика сельского хозяйства России, 2016 . – Ежемес. - ISSN 2070-0288. – Текст : непосредственный.
4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### 6.4 Методические указания к лабораторным и практическим занятиям

1. Задания и методические разработки к лабораторно-практическим занятиям по Технологии переработки сельскохозяйственной продукции. – Рязань: РГАТУ, 2024. – 36 с.

### 6.6 Методические указания – не предусмотрено

### 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине Технология переработки сельскохозяйственной продукции. – Рязань: РГАТУ, 2024. – 36 с.

**7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)**

1. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License  
1096-200527-113342-063-1315;
2. Office 365 для образования E1 (преподавательский)  
70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420;
3. ВКР ВУЗ  
Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступа к платформе ВКР ВУЗ от 17.03.2021;
4. «Сеть КонсультантПлюс»  
Договор об информационной поддержке от 26.08.2016;
5. Windows 7  
4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD;
6. Windows xp  
QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8;
7. Windows 7 Pro  
Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-VXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG;
8. Свободно распространяемое программное обеспечение (7-Zip, A9CAD, Adobe Acrobat Reader, Advego Plagiatus, Edubuntu 16, eTXT Антиплагиат, GIMP, Google Chrome, K-lite Mega Codec Pack, LibreOffice 4.2, Mozilla Firefox, Microsoft OneDrive, Opera, Thunderbird, WINE, Альт Образование 9, Справочно-правовая система "Гарант");

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)**

**9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А.КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и пе-  
реработки сельскохозяйственной про-  
дукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Безопасность жизнедеятельности**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль)** Технология переработки сельскохозяйственной продукции  
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная  
(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 3 **Семестр** -

**Курсовая(ой) работа/проект** - семестр **Зачет** 3 курс

**Экзамен** - семестр

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 7.08.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик доцент, «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»  
(должность, кафедра)



(подпись)

Горячкина И.Н.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «22» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»

( кафедра)



(подпись)

Терентьев В.В.

(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» - обязательная дисциплина федеральных государственных образовательных стандартов всех направлений первого уровня высшего образования (бакалавриата), в которой объединены междисциплинарные проблемы тематики безопасного взаимодействия человека со средой обитания и вопросы защиты от негативных факторов во всех сферах человеческой деятельности, включая защиту от чрезвычайных ситуаций.

**Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»** является формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

### **Задачи изучения дисциплины:**

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Реализация технологий производства продукции растениеводства. Реализация технологий производства продукции животноводства. Реализация технологий производства плодоовощной продукции. Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Реализация технологий переработки продукции растениеводства. Реализация технологий переработки продукции животноводства. Реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства. Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции;
	Организационно-управленческий	Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях. Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках. Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. Организация производства сельскохозяйственной продукции. Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции. Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции;

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

Индекс дисциплины. **Б1.О.19**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и перера-



ботке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

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

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
		УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		УК-8.4. Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
		УК-8.5. Знает и умеет применять приёмы первой помощи

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
		ОПК-3.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве
		ОПК-3.3. Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие

		безопасность выполнения производственных процессов
		ОПК-3.4. Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	16			16		
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Лекции	4			4		
Лабораторные работы (ЛР)	4			4		
Практические занятия (ПЗ)	8			8		
Семинары (С)	-			-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-			-		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	88			88		
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-			-		
Реферат	-			-		
Подготовка к лекциям	8			8		
Изучение учебного материала по литературным источникам	64			64		
Подготовка к тестированию	8			8		
Подготовка к выполнению практических занятий	8			8		
<b>Контроль</b>	4			4		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет		
Общая трудоемкость час	108			108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	16			16		

#### 5. Содержание дисциплины.

##### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.	-	-	-	4	4	УК-8; ОПК-3
2.	Человек и техносфера	-	-	-	4	4	УК-8
3.	Управление безопасностью жизнедеятельности	2	4	-	44	50	УК-8; ОПК-3
4.	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	2	-	-	10	12	УК-8
5.	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	2	-	-	6	8	УК-8; ОПК-3

6.	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	1	-	2	8	11	УК-8; ОПК-3
7.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	1	-	2	12	15	УК-8
ИТОГО		8	4	4	88	104	

### 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1						
		1	2	3	4	5	6	7
Предыдущие дисциплины								
1.	Физика	+		+	+	+	+	
2.	Химия		+					+
Последующие дисциплины								
1.	Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства			+	+	+	+	+
2.	Оборудование перерабатывающих производств	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3. Лекционные занятия.

№ п/п	Наименование разделов	Содержание лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Управление безопасностью жизнедеятельности	Законодательство об охране труда. Трудовой кодекс – основные положения X раздела кодекса, касающиеся вопросов охраны труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) - структура и основные стандарты. Стандарты предприятий по безопасности труда. Инструкции по охране труда. Законодательство о безопасности в чрезвычайных ситуациях.	2	УК-8;ОПК-3
2	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	Классификация негативных факторов среды обитания человека. Понятие опасного и вредного фактора, характерные примеры. Источники и характеристики основных негативных факторов и особенности их действия на человека. Химические негативные факторы (вредные вещества). Классификация вредных веществ по видам, агрегатному состоянию, характеру воздействия и токсичности. Физические негативные факторы. Механические колебания, вибрация. Акустические колебания, шум. Электромагнитные излучения и поля. Инфракрасное излучение. Лазерное излучение. Ультрафиолетовое излучение. Ионизирующее излучение. Электрический ток. Воздействие электрического	2	УК-8

		тока на человека. Влияние вида и параметров электрической сети на исход поражения электрическим током. Статическое электричество. Причины накопления зарядов статического электричества.		
3	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	Понятие комфортных или оптимальных условий. Микроклимат помещений. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях. Контроль параметров микроклимата в помещении. Освещение и световая среда в помещении. Виды, системы и типы освещения. Нормирование освещения. Искусственные источники света. Контроль параметров освещения.	2	УК-8;ОПК-3
4	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	Основные принципы защиты. Понятие о коллективных и индивидуальных средствах защиты. Защита от химических и биологических негативных факторов. Применение индивидуальных и коллективных средств защиты. Защита от загрязнения воздушной среды. Вентиляция: системы вентиляции и их классификация. Требования к устройству вентиляции. Индивидуальные средства защиты органов дыхания. Защита от вибрации: основные методы защиты и принцип снижения вибрации. Защита от шума, инфра- и ультразвука. Особенности защиты от инфра и ультразвука. Методы и средства обеспечения электробезопасности. Защитное заземление.	1	УК-8;ОПК-3
5	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Чрезвычайные ситуации и классификация чрезвычайных ситуаций. Классификация видов пожаров и их особенности. Основные сведения о пожаре. Основные причины и источники пожаров. Опасные факторы пожара. Категорирование помещений и зданий по степени взрывопожароопасности. Огнетушащие вещества: вода, пена, инертные газы, порошковые составы. Первичные средства пожаротушения, огнетушители, их основные типы и области применения. Стихийные бедствия. Землетрясения, наводнения, атмосферные явления, их краткая характеристика, основные параметры и методы защиты. Защита населения в ЧС. Организация защиты в мирное и военное время, способы защиты, защитные сооружения, их классификация. Мероприятия медицинской защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Спасательные работы при ЧС. Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ. Способы ведения спасательных работ при различных видах ЧС. Приемы первой помощи.	1	УК-8
Итого			8	

#### 5.4. Лабораторные занятия.

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Управление безопасностью жизнедеятельности	Инструктаж и обучение безопасным методам работы	2	УК-8; ОПК-3
		Расследование и учет производственных несчастных случаев	2	
Итого:			4	

#### 5.5. Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	Организация безопасного труда на производственных объектах	2	УК-8; ОПК-3
2	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Гражданская оборона. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).	1	УК-8
		Общие правила оказания первой доврачебной помощи	1	
Итого:			4	

5.6. Научно- практические занятия - не предусмотрены.

5.7. Коллоквиумы - не предусмотрены.

#### 5.8. Самостоятельная работа.

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Введение в безопасность. Основные понятия, термины и определения.	Риск – измерение риска, разновидности риска.	2	УК-8
2		Причины проявления опасности. Человек как источник опасности.	2	
3	Человек и техносфера	Современные принципы формирования техносферы.	2	УК-8
4		Приоритетность вопросов безопасности и сохранения природы при формировании техносферы.	2	
5	Управление безопасностью жизнедеятельности	Правовая основа функционирования единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС.	4	УК-8;ОПК-3
6		Подготовка населения для действий в чрезвычайных ситуациях.	4	
7		Организация государственного управления в области защиты от ЧС.	4	
8		Полномочия Президента РФ, Федераль-	4	

		ного Собрания РФ, Правительства РФ, органов государственной власти субъектов РФ в области защиты от ЧС.		
9		Основы государственного управления в области защиты населения от ЧС.	4	
10		Обязанности федеральных органов исполнительной власти, организаций в области защиты от ЧС.	4	
11		Права и обязанности граждан Российской Федерации в области защиты от ЧС.	4	
12		Правовое регулирование в области защиты населения от ЧС.	4	
13		Пропаганда знаний в области защиты населения и территорий от ЧС.	4	
14		Организация мониторинга, диагностики и контроля промышленной безопасности, условий и безопасности труда.	4	
15		Сертификация производственных объектов на соответствие требованиям охраны труда.	4	
16	Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания	Молния как разряд статического электричества.	2	УК-8
17		Сочетанное действие вредных факторов. Особенности совместного воздействия на человека вредных веществ и физических факторов	2	
18		Предельно-допустимые концентрации вредных веществ: среднесуточная, максимально разовая, рабочей зоны. Установление допустимых концентраций вредных веществ	4	
19		Использование лазерного излучения в информационных и медицинских технологиях	2	
20	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека	Терморегуляция организма человека.	2	УК-8;ОПК-3
21		Влияние цветовой среды на работоспособность и утомляемость.	2	
22		Факторы, определяющие зрительный и психологический комфорт.	2	
23	Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения	Особенности защиты от инфра и ультразвука.	2	УК-8;ОПК-3
24		Оградительные устройства, предохранительные и блокирующие устройства, устройства аварийного отключения, ограничительные устройства, тормозные устройства, устройства контроля и сигнализации	4	
25		Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током	2	

26	Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации	Чрезвычайные ситуации военного времени. Виды оружия массового поражения, их особенности и последствия его применения. Ядерный взрыв и его опасные факторы.	6	УК-8
27		Оценка экстремальной ситуации, правила поведения и обеспечения личной безопасности.	6	
Итого			88	

**5.9. Примерная тематика курсовых проектов** – не предусмотрены.

**5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля.**

Перечень компетенций	Виды занятий				Формы контроля
	Л	ЛР	ПР	СРС	
УК-8	+	+	+	+	Отчет по работе, тестирование, зачет
ОПК-3	+	+	+	+	Отчет по работе, тестирование, зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

### 6.1. Основная литература.

1. Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 704 с. — ISBN 978-5-8114-0284-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209837> (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для вузов / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17431-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533084> (дата обращения: 20.10.2023).

### 6.2 Дополнительная литература

1. Толстых, А. С. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / А. С. Толстых, А. Е. Иванова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 194 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338888> (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 340 с. — ISBN 978-5-507-46280-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305234> (дата обращения: 20.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник для бакалавров / под ред. докт. ист. н., проф. Е. И. Холостовой, докт. пед. н., проф. О. Г. Прохоровой. - 5-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 452 с. - ISBN 978-5-394-05142-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082466> (дата обращения: 20.10.2023). – Режим доступа: по подписке.

### 6.3 Периодические издания

Охрана труда и техника безопасности в сельском хозяйстве : отраслевой журн. / учредители : ИД «Панорама», ЗАО «Сельхозиздат». – 2003, июнь - . – Москва : Сельхозиздат, 2023 - . – Ежемесяч. - ISSN 2074-8760. – Текст : непосредственный.

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Лань». – URL : <https://e.lanbook.com>
- ЭБС «ZNANIUM.COM». - URL : <https://znanium.com/>
- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru/>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Официальный сайт Министерства здравоохранения РФ - <https://minzdrav.gov.ru/>
- Официальный сайт Министерства чрезвычайных ситуаций - <https://mchs.gov.ru/>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### 6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Безопасность жизнедеятельности Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов технологического факультета направления подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.- Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023.

### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Терентьев, Вячеслав Викторович. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023.

### 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений



5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9XQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

## 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформлен отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

## **9. Материально-техническое обеспечение.**

Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по  
направлению подготовки 35.03.07 Технология  
производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Физическая культура и спорт**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

Направленность (Профиль(и)) **Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

(очная, заочная)

Курс 1 Семестр 1

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрен рабочим планом Зачет   

1 семестр

Экзамен не предусмотрен рабочим планом

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017

Разработчики:

Ст. преподаватель кафедры

Физической культуры и спорта

\_\_\_\_\_  
(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_  
(подпись)

Д.А. Федяшов

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Зав. Кафедрой Физической культуры и спорта

\_\_\_\_\_  
(кафедра)



\_\_\_\_\_  
(подпись)

И.В. Федоскина

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи изучения учебной дисциплины

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

### Задачи изучения дисциплины:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

#### - В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

#### - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимовхранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» сокращенное название «ФКиС», реализуется в базовой части блока Б1.О.20, в объеме не менее 72 академических часов (2 ЗЕТ), реализуемый в 1 семестре 1 курса обучения;

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает исследования и технологические разработки, направленные на решение

комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-7. Способен поддерживать уровень подготовленности обеспечения социальной профессиональной деятельности	<p>УК-7. 1. Знает основные средства и методы физического воспитания.</p> <p>УК-7.2. Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств.</p> <p>УК-7.3. Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>

**4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры					
		1	2	3	4	5	6
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	4	4					

В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>64</b>	<b>64</b>			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет			
Общая трудоемкость час	72	72			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2 ЗЕТ				

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции	
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа		Всего час. (без экзамен)
1.	Физическая культура и спорт в вузе	-				6	6	УК-7
2.	Естественно-научные, социально-биологические основы физической культуры	-				6	6	УК-7
3.	Физическая культура как здоровье сберегающий фактор	1				6	7	УК-7
4.	Физические качества и методика их развития	1				6	7	УК-7
5	Общездоровьесберегающая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания	-				6	6	УК-7
6	Спортивная тренировка	1				6	7	УК-7
7	Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	1				6	7	УК-7



8	Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями	-				6	6	УК-7
9	Профессионально-прикладная физическая подготовка	-				6	6	УК-7
10	Легкоатлетическая подготовка	-				6	6	УК-7
11	Атлетическая подготовка	-				4	4	УК-7
	Итого	4				64	68	УК-7

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

Не предусмотрено

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	трудоемкость	Формируемые компетенции
1	<b>Физическая культура и спорт в вузе</b>	1. Виды физической культуры 2. Основные функции физической культуры и спорта в образовательном процессе 3. Физическая культура и спорт как средства физического и спортивного совершенствования 4. Физическое воспитание в профессиональной подготовке 5. Гуманитарные функции физической культуры 6. Организация проведения занятий по дисциплине «Физическая культура и спорт»	-	УК-7
2	<b>Естественно-научные, социально-биологические основы физической культуры</b>	1. Организм человека как единая биологическая система. Влияние внешних факторов на организм человека 2. Физическая и умственная деятельность человека. Утомление и переутомление при физической и умственной работах 3. Основные причины воздействия внешней среды при выполнении профессиональной деятельности 4. Адаптация организма человека к физической и умственной нагрузке 5. Изменения обмена веществ под воздействием при целенаправленной физической нагрузке 6. Влияние физической нагрузки на	-	УК-7

		<p>кровь, кровеносную систему</p> <p>7. Воздействие физической тренировки на сердечно-сосудистую систему</p> <p>8. Влияние физической тренировки на дыхательную систему</p> <p>9. Влияние физической нагрузки на системы пищеварения, выделения, терморегуляции и желез внутренней секреции</p> <p>10. Влияние физической нагрузки на опорно-двигательный аппарат</p> <p>11. Влияние физической нагрузки на сенсорные системы</p> <p>12. Влияние физической нагрузки на нервную и гуморальную регуляцию</p> <p>13. Формирование двигательного навыка в процессе занятий физической культурой и спортом</p>		
3	<b>Физическая культура как здоровье сберегающий фактор</b>	<p>1. Основные факторы, оказывающие влияние на состояние человека</p> <p>2. Здоровье сберегающие факторы</p> <p>3. Адаптационные процессы организма студента</p> <p>4. Содержательные характеристики составляющих рационального образа жизни</p>	1	УК-7
4	<b>Физические качества и методика их развития</b>	<p>1. Развитие физических качеств</p> <p>2. Развитие силы. Основные понятия</p> <p>3. Развитие быстроты</p> <p>4. Развитие выносливости</p> <p>5. Развитие ловкости (координационных способностей)</p> <p>6. Развитие гибкости</p>	1	УК-7
5	<b>Общезначимая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания</b>	<p>1. Методические принципы физического воспитания.</p> <p>2. Средства физического воспитания</p> <p>3. Методы физического воспитания</p> <p>4. Основы обучения движениям. Этапы обучения движениям</p> <p>5. Формирование психических качеств, черт, свойств личности в процессе физического воспитания</p> <p>6. Общая физическая подготовка.</p> <p>7. Специальная физическая подготовка</p> <p>8. Спортивная подготовка</p> <p>9. Интенсивность физических нагрузок</p> <p>10. Значение мышечной релаксации</p> <p>11. Коррекция телосложения, двигательной и функциональной</p>	-	УК-7

		<p>подготовленности средствами физической культуры и спорта</p> <p>12. Формы занятий физическими упражнениями</p> <p>13. Построение и структура учебно-тренировочного занятия</p> <p>14. Общая и моторная плотность занятия</p>		
6	<b>Спортивная тренировка</b>	<p>1. Основные понятия</p> <p>1.</p> <p>2. Сущность спортивной тренировки, ее задачи</p> <p>1.</p> <p>3. Методические принципы спортивной тренировки</p> <p>1.</p> <p>4. Методы спортивной тренировки</p> <p>1.</p> <p>5. Явление "положительного" переноса</p> <p>1.</p> <p>6. Разделы спортивной подготовки</p> <p>7. Планирование учебно-тренировочного процесса</p>	1	УК-7
7	<b>Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом</b>	<p>1. Основные понятия</p> <p>1.</p> <p>2. Организация медико-биологического контроля</p> <p>1.</p> <p>3. Методы оценки функционального состояния, физического развития занимающихся</p> <p>4. Оценка сердечно-сосудистой системы и физической работоспособности</p> <p>5. Оценка дыхательной системы</p> <p>6. Оценка нервно-мышечной системы</p> <p>1.</p> <p>7. Оценка опорно-двигательного аппарата</p> <p>1.</p> <p>8. Оценка слухового анализатора и вестибулярного аппарата</p> <p>1.</p> <p>9. Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом</p>	1	УК-7
8	<b>Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями</b>	<p>1. Методика самостоятельных занятий</p> <p>1.</p> <p>2. Основные понятия</p> <p>1.</p> <p>3. Формы и содержание самостоятельных занятий</p> <p>4. Выбор систем физических упражнений и видов спорта</p>	-	УК-7

		<p>для самостоятельных тренировочных занятий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>5. Средства и методы занятий избранным видом спорта</li> <li>1.</li> <li>6. Занятия физическими упражнениями</li> <li>1.</li> <li>7. Организация самостоятельных тренировочных занятий</li> <li>8. Планирование самостоятельных занятий</li> <li>9. Управление процессом самостоятельных занятий</li> <li>1.</li> <li>10. Содержание самостоятельных занятий</li> <li>1.</li> <li>11. Занятия физической культурой и спортом в течении дня</li> <li>12. Медико-биологические средства восстановления</li> <li>13. Физические упражнения как средства реабилитации</li> <li>14. Общие требования к проведению массажа</li> <li>15. Противопоказания к проведению массажа</li> </ol>		
9	<b>Профессионально-прикладная физическая подготовка</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия</li> <li>2. Физическая подготовленность как один из факторов успешности освоения профессиональных компетенций</li> <li>3. ППФП студентов различных специальностей</li> <li>4. Виды спорта и физические упражнения для достижения цели ППФП</li> <li>5. Формы организации ППФП</li> <li>6. Особенности ППФП</li> <li>7. Особенности требований к физической подготовке на разных этапах обучения</li> </ol>	-	УК-7

#### 5.4 Лабораторные занятия

Не предусмотрено

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	трудоемкость	Формируемые компетенции
1	Физическая культура и спорт в вузе	Физическая культура и спорт в вузе	6	УК-7
2	Естественно-научные, социально-	Естественно-научные, социально-биологические основы физической	6	УК-7

	биологические основы физической культуры	культуры		
3	Физическая культура как здоровье сберегающий фактор	Физическая культура как здоровье сберегающий фактор	6	УК-7
4	Физические качества и методика их развития	Физические качества и методика их развития	6	УК-7
5	Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания	Общефизическая, специальная и спортивная подготовка в системе физического воспитания	6	УК-7
6	Спортивная тренировка	Спортивная тренировка	6	УК-7
7	Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Медико-биологический контроль и самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	6	УК-7
8	Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями	Самостоятельные занятия студентов физическими упражнениями	6	УК-7
9	Профессионально-прикладная физическая подготовка	Профессионально-прикладная физическая подготовка	6	УК-7
	Легкоатлетическая подготовка	Легкоатлетическая подготовка	6	
	Атлетическая подготовка	Атлетическая подготовка	4	

**5.6 Самостоятельная работа только для студентов, имеющих освобождение от занятий физическим воспитанием и относящихся к специальной медицинской группе и лицами с ограниченными возможностями здоровья.**

Студенты, имеющие освобождение от занятий физическим воспитанием и относящиеся к специальной медицинской группе, выполняют:

1. Сдают тесты определяющие уровень физического развития.
2. Пишут рефераты по тематике своего заболевания, с приложением справки о данном заболевании.
3. Последующие рефераты пишут по утвержденному плану рефератов кафедрой «Физического воспитания».

### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	+		+			Выполнение контрольных нормативов, теоретического тестирования, оформление и защита рефератов (для студентов отнесенных к спецмедгруппе (студенты с ограниченными возможностями), зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

Филиппов, С. С. Менеджмент физической культуры и спорта : учебник для вузов / С. С. Филиппов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17692-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533551>

2. Физическая культура и спорт : учебник / В. А. Никишкин, Н. Н. Бумарскова, С. И. Крамской [и др.]. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-7264-2861-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179192>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Мезенцева, В. А. Физическая культура и спорт : учебное пособие / В. А. Мезенцева, С. С. Петрова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-88575-709-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/348065>

2. Физическая культура и спорт. Лыжный спорт и спортивное ориентирование : учебное пособие / С. В. Худик, В. С. Близневская, А. Ю. Близневский [и др.]. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 150 с. - ISBN 978-5-7638-4190-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818789>

3. Лифанов, А.Д. Физическая культура и спорт как основа здорового образа жизни студента : учебно-методическое пособие / А. Д. Лифанов, Г. Д. Гейко, А. Г. Хайруллин. -

Казань : КНИТУ, 2019. - 152 с. - ISBN 978-5-7882-2606-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1898493>

### 6.3. Периодические издания

Культура физическая и здоровье - <https://e.lanbook.com/journal/2337?category=4775>

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.lgl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

**6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:** по физической культуре и спорту для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, [Электронный ресурс] - Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ - 30 с. - ЭБС РГАТУ

### 7. Перечень информационных технологий

Office 365 для образования Е1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	лицензионная
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

### 8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости

**и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии по  
направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



/ Т.В. Ерофеева /

«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Морфология и физиология сельскохозяйственных животных**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

**Направление подготовки (специальность)**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль) **Технология производства, хранения и переработки**  
**продукции животноводства**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника**

**бакалавр**

**Форма обучения**

**заочная**

**Курс 2**

**Семестр 3**

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр**

**Зачет \_\_\_\_\_ семестр**

**Экзамен 3 семестр**

Рязань, 2024 г.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: Заведующий кафедрой анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных, доктор биологических наук, профессор

(должность, кафедра)



(подпись)

Каширина Л.Г.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «22» марта 2024 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой анатомии и физиологии сельскохозяйственных животных,  
доктор биологических наук, профессор кафедры анатомии и физиологии  
сельскохозяйственных животных  
( кафедра)



(подпись) (Ф.И.О.)

Каширина Л.Г.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

В соответствии с ФГОС ВО:

- тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;
- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;  Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Организационно-управленческий	Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины **Б1.О.22**

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Таблица – Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Профессиональные обязательные компетенции	ПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной	ПК-7.2. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных

	деятельности.	животных
		ПК-7.3. Знает производственные факторы, влияющие на физиологическое состояние сельскохозяйственных животных, продуктивность животноводства, способы оптимизации данных факторов

#### 4. Объём дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		3
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>16</b>	<b>16</b>
в том числе:		
Лекции	6	6
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	10	10
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>119</b>	<b>119</b>
в том числе:		
Проработка конспектов лекций	30	30
Изучение учебного материала по литературным источникам с составлением конспекта	80	80
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
<b>Общая трудоёмкость, часы</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>зачётные единицы трудоёмкости</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/ п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций							Формируемые компетенции
		лекции	лаборат. занятия	практич. занятия	курсовые п/р	самост. работа	всего часов (без экзамен)		
1	Введение в физиологию	1	1	-	-	17	19	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.	
2	Физиология систем организма	5	9	-	-	102	116	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.	

3	Всего	6	10	-	-	119	135	
---	-------	---	----	---	---	-----	-----	--

### 5.2 Разделы дисциплин и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	
		1	2
<b>Предшествующие дисциплины</b>			
1	Химия	+	+
2	Физика	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>			
1	Производство продуктов животноводства	+	+
2	Технология хранения и переработки продуктов животноводства	+	+
3	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	+	+
4	Микробиология молока и мяса	+	+
5	Технология молока и молочных продуктов	+	+
6	Технология мяса и мясных продуктов	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоёмкость часы	Формируемые компетенции (ПК)
1	2	3	4	5
1	№1. Введение в физиологию	Предмет и задачи морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных. Методы исследования физиологических функций. Современная мембранно-ионная теория возникновения возбуждения. Понятие о гомеостазе. Гуморальная регуляция физиологических процессов. Нервная регуляция процессов в организме.	1	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.

2	№ 2. Морфология и физиология систем организма	1. Морфология и физиология кровообращения. 2. Движение крови по сосудам. 3. Морфология и физиология крови 4. Морфология и физиология дыхания. 5. Морфология и физиология пищеварения. 6. Морфология и физиология размножения и лактации. 7. Обмен веществ и энергии.	5	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.
3	Итого		6	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость, часы	Компетенции ОК
1	2	3	4	5
1.	№ 1	Общие указания к проведению лабораторных занятий. Техника безопасности в учебном процессе. Фиксация животных. Местное обезболивание и наркоз животных. Инструменты, приборы и аппараты, используемые при изучении физиологических функций. Общая физиология возбудимых тканей. Приготовление нервно-мышечного препарата. Определение порога возбудимости нерва и мышцы. Влияние различных раздражителей на нервно-мышечный препарат.	2	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.
2.	№ 2.	Морфология и физиология кровообращения. Наблюдение и запись сокращений сердца лягушки. Влияние на сердце температурных и химических раздражителей. Свойства сердечной мышцы. Рефрактерность сердечной мышцы. Рефлекторные влияния на деятельность сердца: опыт Гольца. Глазо-сердечный рефлекс Дани-Ашнера. Внешние проявления работы сердца. Электрокардиография. Исследование сердечного толчка. Исследование пульса. Движение крови по сосудам. Измерение артериального давления. Сосудистые рефлекссы. Движение крови в сосудах языка или плавательной перепонки лягушки. Особенности кровообращения у сельскохозяйственных животных. Выполнение контрольной работы. Просмотр учебных фильмов по теме.	2	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.
3.	№ 2.	Морфология и биохимия крови. Определение объема форменных элементов и плазмы (гематокрит). Определение кислотной емкости крови. Морфология крови. Подсчет общего количества эритроцитов. Скорость оседания эритроцитов. Определение количества гемоглобина в крови. Гемолиз эритроцитов. Наблюдение за гемолизом и плазмолизом под микроскопом. Подсчет количества	2	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.

		лейкоцитов. Лейкоцитарная формула (лейкограмма). Определение времени свертывания крови. Определение групп крови у человека. Занятия в виварии. Выполнение контрольной работы. Просмотр учебных фильмов по теме.		
4.	№ 2	Физиология пищеварения. Определение наличия муцина в слюне. Определение щелочности слюны. Определение ферментативных свойств слюны. Слюноотделительный рефлекс. Определение ферментативных свойств желудочного сока. Влияние химозина (сычужного фермента) на переваримость белков молока. Определение кислотности желудочного сока. Ферментативные свойства поджелудочного сока. Исследование свойств желчи. Переваривание жира липазой и активизирование липазы желчью. Особенности пищеварения у разных видов сельскохозяйственных животных (занятия в виварии). Занятия в виварии. Выполнение контрольной работы. Просмотр учебных фильмов по теме.	4	ОПК- 1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.
9	Итого		10	

### 5.5 Практические занятия (семинарские) не предусмотрены

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы	Трудовой мкость, часы	Компетенции	Контроль выполнения работы
1	2	3	4	5	6
1	№ 1	1. История развития морфологии и физиологии. 2. Законы возбуждения. 3. Биоэлектрические явления. 4. Морфологии и физиологии нервов. 5. Физиологическая роль частных образований центральной нервной системы.	27	ОПК-1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.	Устный опрос, контрольная работа, доклад, тестирование, экзамен



2	№2	1. Морфология и физиология сердца. 2. Морфология и физиология крови. 3. Морфология и физиология дыхания. 4. Морфология и физиология пищеварения. 5. Обмен веществ и энергии. 6. Морфология и физиология выделительных процессов. 7. Морфология и физиология лактации. 8. Формы поведения животных. 9. Железы внутренней секреции. 10. Морфология и физиология анализаторов или сенсорных систем. 11. Морфология и физиологии анализаторов или сенсорных систем	92	ОПК-1.2; ПК-7.2; ПК-7.3.	Устный опрос, контрольные работы, тестирование, экзамен
3	Итого		119		
4		На подготовку и сдачу экзамена		9	

**5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены**

**5.8. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля**

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	лекции	лаборат.	практ	КР/КП	СРС	
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	+	+	-	-	+	Конспекты лекций, устные ответы на лабораторных занятиях, контрольные работы, тестирование, экзамен.
ПК – 1. Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и	+	+	-	-	+	Конспекты лекций, устные ответы на лабораторных занятиях, контрольные работы, тестирование,

формулировать выводы						экзамен.
----------------------	--	--	--	--	--	----------

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

#### 6.1. Основная литература

1. . Писменская, В. Н. Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / В. Н. Писменская, Е. М. Ленченко, Л. А. Голицына. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 292 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07289-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511662>
2. . Вракин, В. Ф. Морфология сельскохозяйственных животных. Анатомия с основами цитологии, эмбриологии и гистологии / В. Ф. Вракин, М. В. Сидорова ; под редакцией Н. И. Емельяновой. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 528 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/103107.html>
3. . Менькова, А. А. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных : учебно-методическое пособие / А. А. Менькова, Е. М. Цыганков. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 65 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304868>
4. Скопичев, Валерий Григорьевич. Морфология и физиология животных : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по спец. "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Скопичев, Валерий Григорьевич, Шумилов, Бронислав Васильевич. - СПб. : Лань, 2005. - 416 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 5-8114-0592-8 : 105-00. - Текст (визуальный) : непосредственный – 8экз.

#### 6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных : учебник и практикум для вузов / Л. В. Антипова, В. С. Слободяник, С. М. Сулейманов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 388 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10844-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513311>
2. Ковтуненко, А. Ю. Физиологические аспекты адаптации сельскохозяйственных животных к стрессорам : монография / А.Ю. Ковтуненко, Л.К. Бусловская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 181 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1867635. - ISBN 978-5-16-017688-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1867635>

#### 6.3. Переодическая литература

1. Ветеринария : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Редакция журнала "Ветеринария". — 1924 - . — Москва, 2020 - . — Ежемес. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.
2. Ветеринария сельскохозяйственных животных : науч.-практич. журн. / учредитель создатель : Издательский дом "Панорама" - 2004, ноябрь - . - Москва : ИД «Панорама»; ЗАО «Сельхозиздат», 2020 - . — Ежемес. — ISSN 2074-6830. — Текст : непосредственный.

#### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>
- ЭБС «Znaniium.com». - URL : <https://znaniium.com>
- ЭБС «IPRbooks». - URL : <http://www.iprbookshop.ru>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- ЭБС «Лань». – URL : <https://e.lanbook.com>
- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>
- ЭБС «IPRbooks». - URL : <http://www.iprbookshop.ru>
- ЭБС «Znaniium.com». - URL : <https://znaniium.com>
- ЭБС «Троицкий мост». - URL : [http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all\\_books](http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books)
- ЭБС «Рукопт». - URL : <https://lib.rucont.ru/search>
- ЭБ ИЦ Академия. - URL : <https://www.academia-moscow.ru>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

**6.3. Программное обеспечение** – «Виртуальная физиология». Автор Габриель Котор, факультет ветеринарной медицины, Бухарест. Из-во Monitir, 2006 г. «Международная сеть за гуманное образование»

#### **6.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>
- ЭБС «Znaniium.com». - URL : <https://znaniium.com>
- ЭБС «IPRbooks». - URL : <http://www.iprbookshop.ru>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- ЭБС «Лань». – URL : <https://e.lanbook.com>
- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>
- ЭБС «IPRbooks». - URL : <http://www.iprbookshop.ru>
- ЭБС «Znaniium.com». - URL : <https://znaniium.com>
- ЭБС «Троицкий мост». - URL : [http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all\\_books](http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books)
- ЭБС «Рукопт». - URL : <https://lib.rucont.ru/search>
- ЭБ ИЦ Академия. - URL : <https://www.academia-moscow.ru>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

#### **6.6. Методические рекомендации по организации дисциплины.**

Каширина Л.Г. Рабочая тетрадь к лабораторным занятиям по «Морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных» для студентов 2 курса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, уровень подготовки – бакалавриат. Рязанский ГАТУ, 2024 г., 33 с.

#### **6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:**

1. Каширина Л.Г. Методические указания для самостоятельной работы «Морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных» для студентов 2 курса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной

продукции уровень подготовки – бакалавриат. Рязанский ГАТУ, 2024 г., 47 с.

А так же:

Атласы по физиологии сельскохозяйственных животных. А.А. Сысоев. М. Колос, 1980 г.- 147 с. в количестве 20 экз.;

2. Наглядный материал (таблицы) по всем разделам дисциплины;

3. Аудио и видеотехника, набор видеокассет с учебными фильмами по всем изучаемым разделам;

4. Лабораторные животные (лягушки, крысы, кролики), а также опытные животные (овцы, свиньи, К.Р.С.), куры, содержащиеся в виварии факультета ветеринарной медицины и биотехнологии.

**7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Windows 7 Professional	63508756	
Office 365 для образования (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
DelPro 3.5 SP1 Master CD.	свободно распространяемая	без ограничений
MozillaFirefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
Консультант Плюс <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	договор 2674	без ограничений

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



/ Т.В. Ерофеева /

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**СООРУЖЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования - бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) - Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника - бакалавр**

**Форма обучения - заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 3**

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс

Зачет \_\_\_\_\_ курс

Экзамен 3 курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

доцент кафедры Технологии общественного питания и

переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н.

(должность, кафедра)

(подпись)

Туркин В.Н.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции



О.В.Черкасов

## 1. Цель и задачи дисциплины

**Цель освоения дисциплины** – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции с перспективами их развития, а также приобретения практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья.

**Задачи изучения дисциплины** - изучение конструкций сооружений и оборудования для хранения продукции растениеводства, плодов и овощей, продукции животноводства с основами эксплуатации. Освоение принципов расчета и подбора технологического оборудования.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.



13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.23**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);
- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-5. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1. Реализует технологии переработки продукции растениеводства
	ПК-6. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.2. Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации
	ПК-8. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства ПК-8.2. Знает направления совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12			12	
В том числе:					
Лекции	6			6	
Лабораторные работы (ЛР)	6			6	
Практические занятия (ПЗ)	-			-	
Семинары (С)	-			-	
Коллоквиумы (К)	-			-	
Курсовая работа (аудиторная нагрузка)	-			-	
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-			-	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92			92	
В том числе:					
Курсовая работа (самостоятельная работа)					
Изучение учебного материала по литературным и др. источникам	92			92	
Вид промежуточной аттестации- зачет					
Контроль	4			4	
<b>Общая трудоемкость час</b>	108			108	
<b>Зачетные Единицы Трудоемкости</b>					
	3			3	
<b>Контактная работа (всего по дисциплине)</b>	12			12	

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат занятия	Практич. занятия	Курсово й П/Р	Самост. работа	Всего час. (без аудиторной работы)	
1.	Современное состояние и тенденция развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья	1				10	11	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
2.	Оборудование сооружений для хранения продукции	2	2			12	16	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
3.	Элеваторы и зерносклады	1	1			24	26	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
4.	Хранилища для плодов и овощей	1	1			24	26	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
5.	Хранилища для мясомолочной продукции	1	2			22	25	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2

ИТОГО (без учета контроль – 4ч)	6	6			92	104	
---------------------------------	---	---	--	--	----	-----	--

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
<b>Предшествующие дисциплины</b>						
1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	+	+	+	+	-
<b>Последующие дисциплины</b>						
1	Оборудование перерабатывающих производств	-	+	+	+	+
2	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	-	-	+
3	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Номер и наименование разделов	Содержание подразделов	Трудовая емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1. Современное состояние и тенденция развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья	Основные определения и термины. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции. Этапы и перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции растениеводства и животноводства.	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
2.	2. Оборудование сооружений для хранения продукции	<p><b>Транспортное оборудование.</b> Назначение, классификация, устройство и принцип действия транспортного оборудования. Теоретические основы транспортирования. Производительность и скорость транспортирования продукта. Энергоемкость.</p> <p><b>Вентиляционное оборудование.</b> Классификация, назначение, устройство и принцип работы вентиляционных и аспирационных установок. Регулирование режимов вентилирования. Кондиционеры. Устройства для подогрева воздуха (калориферы). Основы расчеты вентиляционных установок.</p> <p><b>Зерносушилки.</b> Классификация и назначение. Устройство и принцип действия шахтных и барабанных зерносушилок. Охладительные колонки. Основы эксплуатации и техники безопасности.</p> <p><b>Холодильная техника.</b> Способы получения низких температур. Холодильные агенты и хладоносители. Классификация и назначение, устройство и работа холодильных установок. Компрессорные, абсорбционные, сорбционные и парожекторные холодильные машины.</p>	2	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2

3.	3. Элеваторы и зерносклады	<p><b>Элеваторы.</b> Назначение и классификация. Типовые схемы элеваторов. Размещение транспортного и технологического оборудования. Конструкции силосов и их расположение. Особенности вентилирования зерна в силосах. Расчет эксплуатационных показателей. Меры безопасности.</p> <p><b>Зерновые склады.</b> Назначение, классификация и общая характеристика. Типовые схемы зерноскладов: с горизонтальными и наклонными подами, бункерные хранилища, склады с аэрожелобами, надувные склады.</p>	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
4.	4. Хранилища для плодов и овощей	<p><b>Временные хранилища.</b> Назначение. Выбор и расчет площадок. Работы по сооружению буртов и траншей. Организация естественной вентиляции. Современные теплоизолирующие материалы. Наблюдения и уход за буртами и траншеями.</p> <p><b>Стационарные хранилища.</b> Классификация, назначение и строительно-конструктивные особенности хранилищ с наклонными полами, закрываемых и комбинированных. Способы размещения плодов и овощей. Типовые схемы вентилирования. Механизация работ.</p>	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
5.	5. Хранилища для мясомолочной продукции	<p><b>Резервуары общего и специального назначения для хранения молока.</b> Классификация, устройство и размещение основных узлов. Материалы для изготовления. Технологический расчет резервуаров: определение вместимости и времени наполнения-опорожнения.</p> <p><b>Оборудование для хранения мясной продукции.</b> Типы сооружений для хранения продуктов животноводства: склады, летники, холодильники, холодильные камеры. Их устройство, принципы действия, техническая характеристика. Классификация холодильного оборудования для хранения продукции. Холодильные шкафы, холодильные камеры, воздушные скороморозильные аппараты, криогенные морозильные агрегаты и линии.</p>	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
		ИТОГО	6	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ Раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	2	Транспортное оборудование. Установки для активного вентилирования зерна, подогрева воздуха и кондиционеры. Устройство, принцип работы и эксплуатация зерновых сушилок	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
2.	2	Холодильные машины	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
3.	3	Конструктивные элементы элеваторов, загрузочные и разгрузочные устройства, побудители. Оборудование для механизации и автоматизации работ в зерноскладах.	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
4.	4	Сооружения для хранения плодоовощной продукции.	1	ПК-5.1; ПК-6.2;

		Оборудование для обеспечения режимов хранения. Расчет площадок для временных хранилищ плодоовощной продукции. Плодоовощные холодильники. Расчет вместимости и площади холодильника. Оборудование для механизации и автоматизации работ в овощехранилищах.		ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
5.	5	Молочные резервуары общего назначения. Расчет молочных резервуаров для хранения и транспортировки молока. Молочные резервуары специального назначения	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
6.	5	Холодильники и холодильные камеры для мясных продуктов	1	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
7.		ИТОГО	6	

### 5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрено

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Номер и наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	<b>Единая система конструкторской документации (ЕСКД).</b> Основы строительного черчения. Чертежи планов, фасадов и разрезов зданий.	10	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
2	2	<b>Оборудование для приемки продукции.</b> Весовое оборудование. Характеристика весов. Методы автоматического взвешивания. Устройства для разгрузки автомобилей и вагонов. Автопогрузчики, электропогрузчики и электроштабелеры. <b>Инспекционное и калибровочное оборудование.</b> Ленточные и роликовые инспекционные транспортеры. Калибровочные машины со ступенчатыми и коническими валами, тросовые и валково-ленточные. Назначение устройства и принцип действия.	12	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
3	3	<b>Элеваторы.</b> Выбор участка под строительство элеваторов. Требования, предъявляемые к элеваторам. Строительные материалы. Автоматизация и контроль на элеваторе. Графики внешней и внутренней работы. Сводный график работы элеватора. <b>Зерновые склады.</b>	24	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2

		Выбор участка под строительство. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Механизированные башни. Классификация, назначение и состав оборудования. Типовая привязка механизированных башен к зерноскладам.		
4	4	<b>Временные хранилища для плодоовощной продукции.</b> Укрытие буртов и траншей. Способы поддержания режимов хранения. <b>Стационарные хранилища для плодоовощной продукции.</b> Фрунтохранилища. Холодильники. Строительно-конструктивные особенности. Системы обеспечения и контроля режимов хранения. Компоновка камер. Размещение плодов, овощей и фруктов. Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой.	24	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
5	5	<b>Хранилища для мясной продукции.</b> Холодильные камеры туннельного типа для сверхбыстрого охлаждения или замораживания мяса. Экранированные камеры хранения, сокращающие усушку мяса. Системы обеспечения и контроля режимов хранения. Расчет вместимости и площади. Механизация работ. Устройство передвижных холодильников. Изотермические вагоны, авторефрижераторы для транспортировки мяса, принципы их работы и оборудование.	22	ПК-5.1; ПК-6.2; ПК-8.1, 8.2; ПК-13.2
		ИТОГО	92	

### 5.7 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрено.

### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР	СРС	
ПК-5.1.	+	+			+	Защита отчета по лабораторной работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-6.2.	+	+			+	Защита отчета по лабораторной работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-8.1.	+	+			+	Защита отчета по лабораторной работе, тест, контрольная работа, экзамен
ПК-8.2	+	+			+	Защита отчета по лабораторной работе, тест, контрольная работа, экзамен
ПК-13.2	+	+			+	Защита отчета по лабораторной работе, тест, контрольная работа, экзамен

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР – курсовой проект, СРС – самостоятельная работа студента

## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная литература**

Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебник / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.] ; под ред. В.М. Зимнякова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 202 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook\_59d71bf919ed60.44911677. - ISBN 978-5-16-019352-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2110948>

2. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156156>

### **6.2 Дополнительная литература**

1. Богданов, С. И. | Современные проблемы науки и производства в агроинженерии : учебное пособие для вузов / С. И. Богданов, В. Г. Рябцев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 248 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15016-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520379>

2. Зимняков, В. В. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Зимняков, Ю. В. Польшивный. — Пенза : ПГАУ, 2018. — 211 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131078>

### **6.3 Периодические издания**

1. Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. — 1993 - . — Москва : Пищевая промышленность, 2019. — Ежекварт. — ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

### **6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

- ЭБС «Znanium.com». - URL : <https://znanium.com>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsbh.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>



## 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Туркин В.Н Методические указания к лабораторно-практическим работам по дисциплине «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023, Рязань. Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>.

## 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Туркин В.Н Методические указания к выполнению самостоятельной работе по дисциплине «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023, Рязань. Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>.

## 7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).

Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений

Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF- JFYKVGWMP-GV8XK-CKT8F-RCMRR- 334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ- YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC- TG78QGJ798-FDVJ3-YKT XK-6HWHV- Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF- 9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W- KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6- G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ- GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF- T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3- QFCWBM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R- PWHKG	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений
Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

### **8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В.  
Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МЕХАНИЗАЦИЯ И АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ**  
**РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА**  
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **Заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс **2**

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс

Зачет **2** курс

Экзамен \_\_\_\_\_ курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук,  
доцент \_\_\_\_\_

( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

**1. Цель освоения учебной дисциплины** - формирование теоретических и практических знаний по влиянию комплексной механизации и автоматизации при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.

**Задачи изучения дисциплины:**

-сформировать теоретические и практические знания по влиянию комплексной механизации и автоматизации при производстве и переработке продукции растениеводства.

-сформировать теоретические и практические знания по влиянию комплексной механизации и автоматизации при производстве и переработке продукции животноводства.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

научно-исследовательский;

производственно-технологический;

организационно-управленческий.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.23.**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3.Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 - Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2 - Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профессиональные компетенции	ПК-4 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК -4.2 Пользуется средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
	ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК -5.2 Знает правила работы с компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
Профессиональные компетенции	ПК-13.Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве
		ПК- 13.3. Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

**4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		4			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	10	10			
В том числе:					

Лекции	4	4			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>89</b>	<b>89</b>			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	89	89			
<b>Контроль</b>	<b>9</b>	<b>9</b>			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен			
Общая трудоемкость час	108	108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	10	10			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Общие сведения о производстве и переработке с.-х. продукции	-		1		10	11	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
2.	Механизация и автоматизация в технологии производства продукции растениеводства	1		-		10	11	ОПК-4; ПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
3.	Механизация и автоматизация в технологии хранения продукции растениеводства	-		1		10	11	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
4.	Механизация и автоматизация в технологии переработки продукции растениеводства	1		-		10	11	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
5.	Механизация и автоматизация в технологии производства продукции животноводства	1		1		10	12	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13



6.	Механизация и автоматизация в технологии хранения и первичной переработке продукции животноводства	-		1		10	11	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
7.	Механизация и автоматизация в технологии переработки продукции животноводства	1		1		10	12	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
8.	Механизация и автоматизация в упаковке и транспортировке готовых продуктов питания	-		1		9	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
	ИТОГО	4		6		89	108	

**Примечание: Самостоятельная работа включает: рефераты -89 час.**

**Итоговая нагрузка: Контактная – 10 часа; Контроль 9 часов.**

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1. Введение в профессиональную деятельность	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Морфология и физиология	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3. Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4. Кормопроизводство	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5. Растениеводство										

#### Последующие дисциплины

1. Производство продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3. Технология переработки продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4. Технология хранения продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5. Технология хранения и переработки продукции животноводства										

### 5.3 Лекционные занятия

№	Наименование	Темы лекций	Трудое	Формируе
---	--------------	-------------	--------	----------

п/п	разделов		мкость (час.)	мые компетен ции
1.	Общие сведения о производстве и переработке с.-х. продукции	Задачи Государственной программы на период развития механизации и автоматизации в сельскохозяйственном производстве (2013-20 гг).	-	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
2.	Механизация и автоматизация в технологии производства продукции растениеводства	Современная высокотехнологичная сельскохозяйственная техника, применяемая в производстве продукции растениеводства.	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
3.	Механизация и автоматизация в технологии хранения продукции растениеводства	Технологии послеуборочной обработки зерна и семян. Режимы и способы хранения зерновых масс. Характеристика современных машин и оборудования в зернохранилищах и требования к ним. Элеваторы. Зерноочистительное оборудование. Зерносушилки. Транспортное оборудование	-	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
4.	Механизация и автоматизация в технологии переработки продукции растениеводства	Современная высокотехнологичная техника, применяемая в переработке продукции растениеводства: мельницы, крупозаводы, комбикормовые заводы	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
5.	Механизация и автоматизация в технологии производства продукции животноводства	Машины и оборудование для механизации создания микроклимата в помещениях животноводческих ферм и комплексов: вентиляционное оборудование, оборудование для уборки навоза, подготовки и раздачи кормов, доения коров	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
6.	Механизация и автоматизация в технологии хранения и первичной переработке продукции животноводства	Машины и оборудование для механизации и автоматизации в технологии хранения и первичной переработке продукции животноводства: холодильное оборудование, транспортное, автоматизированная приемка молока	-	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
7.	Механизация и автоматизация в	Автоматизированные линии по убою животных и птицы, по производству	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5;

	технологии переработки мяса	мясных и колбасных изделий.		ПК-13
8.	Механизация и автоматизация в технологии переработки молока	Автоматизированные линии по приемке, сортировке и технологии переработки молока на молочные продукты: сепараторы-очистители и сливкоотделители, пастеризационно-охладительные установки. Автоматы по фасовке продукции. Современные склады для хранения молочных продуктов.	-	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
	Итого:		4	

#### 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общие сведения о производстве и переработке с.-х. продукции	Задачи Государственной программы на период развития механизации и автоматизации в сельско-хозяйственном производстве (2013-20 гг).	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
2.	Механизация и автоматизация в технологии производства продукции растениеводства	Современная высокотехнологичная сельскохозяйственная техника, применяемая в производстве продукции растениеводства.	-	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
3.	Механизация и автоматизация в технологии хранения продукции растениеводства	Технологии послеуборочной обработки зерна и семян. Режимы и способы хранения зерновых масс. Характеристика современных машин и оборудования в зернохранилищах и требования к ним. Элеваторы. Зерноочистительное оборудование. Зерносушилки. Транспортное оборудование	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
4.	Механизация и автоматизация в технологии переработки продукции растениеводства	Современная высокотехнологичная техника, применяемая в переработке продукции растениеводства: мельницы, крупозаводы, комбикормовые заводы	-	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13

5.	Механизация и автоматизация в технологии производства продукции животноводства	Машины и оборудование для механизации создания микроклимата в помещениях животноводческих ферм и комплексов: вентиляционное оборудование, оборудование для уборки навоза, подготовки и раздачи кормов, доения коров	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
6.	Механизация и автоматизация в технологии хранения и первичной переработке продукции животноводства	Машины и оборудование для механизации и автоматизации в технологии хранения и первичной переработке продукции животноводства: холодильное оборудование, транспортное, автоматизированная приемка молока	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
7.	Механизация и автоматизация в технологии переработки продукции животноводства	Автоматизированные линии по убою животных и птицы, по производству мясных и колбасных изделий.	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
8.	Механизация и автоматизация в упаковке и транспортировке готовых продуктов питания	Автоматизированные линии по приемке, сортировке и технологии переработки молока на молочные продукты: сепараторы-очистители и сливоотделители, пастеризационно-охладительные установки. Автоматы по фасовке продукции. Современные склады для хранения молочных продуктов.	1	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
	ИТОГО		6	

#### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

#### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

#### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общие сведения о производстве и переработке с.-х. продукции	Задачи Государственной программы на период развития механизации и автоматизации в сельско-хозяйственном производстве (2013-20 гг).	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
2.	Механизация и автоматизация в технологии	Современная высокотехнологичная сельскохозяйственная техника,	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13

	производства продукции растениеводства	применяемая в производстве продукции растениеводства.		
3.	Механизация и автоматизация в технологии хранения продукции растениеводства	Технологии послеуборочной обработки зерна и семян. Режимы и способы хранения зерновых масс. Характеристика современных машин и оборудования в зернохранилищах и требования к ним. Элеваторы. Зерноочистительное оборудование. Зерносушилки. Транспортное оборудование	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
4.	Механизация и автоматизация в технологии переработки продукции растениеводства	Современная высокотехнологичная техника, применяемая в переработке продукции растениеводства: мельницы, крупозаводы, комбикормовые заводы	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
5.	Механизация и автоматизация в технологии производства продукции животноводства	Машины и оборудование для механизации создания микроклимата в помещениях животноводческих ферм и комплексов: вентиляционное оборудование, оборудование для уборки навоза, подготовки и раздачи кормов, доения коров	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
6.	Механизация и автоматизация в технологии хранения и первичной переработке продукции животноводства	Машины и оборудование для механизации и автоматизации в технологии хранения и первичной переработке продукции животноводства: холодильное оборудование, транспортное, автоматизированная приемка молока	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
7.	Механизация и автоматизация в технологии переработки продукции животноводства	Автоматизированные линии по убою животных и птицы, по производству мясных и колбасных изделий.	10	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13

8.	Механизация и автоматизация в упаковке и транспортировке готовых продуктов питания	Автоматизированные линии по приемке, сортировке и технологии переработки молока на молочные продукты: сепараторы-очистители и сливкоотделители, пастеризационно-охладительные установки. Автоматы по фасовке продукции. Современные склады для хранения молочных продуктов.	9	ОПК-4; ПК-4; ПК-5; ПК-13
	Итого		89	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	+		+		+	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа, тесты, экзамен
ПК-4. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	+		+		+	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа, тесты, экзамен
ПК-5. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	+		+		+	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа, тесты, экзамен
ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+		+		+	Лекция, практическое занятие, самостоятельная работа, контрольная работа, тесты, экзамен

### 1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 1.1 Основная литература

##### 6.1. Основная литература:

1. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для вузов / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07895-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513977>

2. Виноградов, В. М. Автоматизация технологических процессов и производств. Введение в специальность : учебное пособие / В.М. Виноградов, А.А. Черепяхин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 193 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/978917. - ISBN 978-5-00091-626-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/978917>

3. Николаев, В. А. Общее устройство тракторов и автомобилей : методические указания / В. А. Николаев, Д. А. Вахрамеев. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/257930>

## **6.2. Дополнительная литература:**

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. В. Келер. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14997-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518907>

2. Баздырев, Г. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / под ред. Г.И. Баздырева. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 725 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/867. - ISBN 978-5-16-006222-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1937951>

3. Сооружение и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства : учебное пособие / составитель У. В. Доржу. — Кызыл : ТувГУ, 2019. — 117 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156156>

## **6.3. Периодические издания-журналы:**

1. Зоотехния : науч. журн. / учредитель и изд. : Акционерная некоммерческая организация Редакция журнала «Зоотехния». — 1828 - . — Москва, 2020 - . — Ежемес. - ISSN 0235-2478. — Текст : непосредственный.

2. Картофель и овощи : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель : Общество с ограниченной ответственностью КАРТО и ОВ. — 1956 - . — Москва, 2020 - . - 10 раз в год. - ISSN 0022-9148. — Текст : непосредственный.

3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . — Ежемес. — ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) — Текст : непосредственный.

4. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». — 1999. - . — Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. — Ежемес. - ISSN 2222-5455. — Текст : непосредственный.

5. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий :теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

#### **6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

6.4. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024. [Электронный ресурс] - Рязань.

6.5. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы по дисциплине «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024. [Электронный ресурс] - Рязань.

#### **7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -	1B08-150512-014824	12



Office 365 для образования Е1	70dac036-3972-4f17-8b2c-	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции

/ Т. В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Экономика и организация производства  
сельскохозяйственных и пищевых предприятий**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат** \_\_\_\_\_

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции** \_\_\_\_\_

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр** \_\_\_\_\_

**Форма обучения заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 5** \_\_\_\_\_ **Семестр** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ **семестр** **Зачет** \_\_\_\_\_ **семестр**

**Экзамен 5 курс**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: доцент кафедры организации агробизнеса  
(должность, кафедра)

Пашканг Н.Н. Пашканг Н.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой организации агробизнеса  
( кафедра)

Конкина В.С. Конкина В.С.  
(подпись) (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Цель изучения дисциплины - получить основы теоретических знаний, практических умений и навыков по экономике и организации производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий.

### *Задачи изучения дисциплины:*

- изучить основы теоретических знаний по экономике и организации производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий;
- научиться определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- получить первичные навыки организации и нормирования труда работников сельскохозяйственных и пищевых предприятий, в т.ч. для осуществления организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия;

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины **Б1.О.24.** Дисциплина относится к обязательной части Блока 1. Дисциплины (Модули). Преподается на 5 курсе

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

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

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.3 Владеет навыками и алгоритмом решения при принятии правильных точек взаимодействия в сфере экономического благополучия

Таблица 3 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-6.2. Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства

Таблица 4- Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-9 Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ПК-9.1 Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия
Профессиональные компетенции	ПК-14Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-14.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
					5
Заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14				14
В том числе:					
Лекции	6				6
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8				8
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	121				121
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа					
<b>Контроль</b>	9				9
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	экзамен				экзамен
Общая трудоемкость час	144				144
Зачетные Единицы Трудоемкости	4				4
Контактная работа (по учебным занятиям)	14				14



## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Экономика сельскохозяйственных и пищевых предприятий	4		5		56	65	УК-9; ОПК-6; ПК-9; ПК-14
2.	Организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	2		3		65	70	УК-9; ОПК-6; ПК-9; ПК-14
	<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>		<b>8</b>		<b>121</b>	<b>135</b>	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	
		1	2
<b>Предшествующие дисциплины</b>			
1.	Тайм-менеджмент	+	+
2.	Математика и математическая статистика	+	+
3.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		+
4.	Технология переработки продукции растениеводства		+
5.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств		+
6.	Технология хранения и переработки продукции животноводства		+
7.	Производство продукции животноводства	+	+
8.	Технология продукции птицеводства и рыбоводства		+
9.	Технология молока и молочных продуктов		+
10.	Технология мяса и мясных продуктов		+
11.	Технология хранения продукции растениеводства		+
<b>Последующие дисциплины (ГИА)</b>			
1.	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+
2.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	+	+

### Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Экономика сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация сельскохозяйственных и пищевых предприятий, их роль и значение в экономике	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
2.		Производственные ресурсы сельскохозяйственных и пищевых предприятий: формирование и эффективность использования	2	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
3.		Финансово-экономические показатели результатов работы сельскохозяйственных и пищевых предприятий	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
4.	Организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Понятие, направления, уровни и формы организации производства Организация производственного процесса	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
5.		Организация, нормирование и оплата труда работников	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
	Итого:		6	

### 5.3 Лабораторные занятия

Учебным планом не предусмотрены

### 5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Экономика сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Предприятие: цель, задачи, функции. Классификация сельскохозяйственных и пищевых предприятий, их роль и значение в экономике	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
2.		Расчет показателей формирования и использования основных фондов предприятия	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
3.		Расчет показателей формирования и использования оборотных средств предприятия	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
4.		Расчет показателей движения и использования трудовых ресурсов предприятия	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
5.		Экономическая эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14

6.	Организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Организация производственного процесса. Технологические карты производства с.-х. продукции.	2	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
7.		Организация, нормирование и оплата труда работников	1	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
	<b>Итого</b>		8	

**5.6 Научно- практические занятия** Учебным планом не предусмотрены

**5.7 Коллоквиум** Учебным планом не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции	
1.	Экономика сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Роль и значение с.-х. и пищевых предприятий в экономике. Классификация предприятий пищевой промышленности. Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	6	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14	
2.		Производственные ресурсы сельскохозяйственных и пищевых предприятий: формирование и эффективность использования. Пути повышения эффективности использования производственных ресурсов с.-х. и пищевых предприятий. Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	21	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14	
3.		Особенности формирования цен на с.-х. продукцию и продовольственные товары. Налогообложение предприятий. Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	8	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14	
4.		Формирование себестоимости продукции. Планирование прибыли. Рентабельность. Пути повышения эффективности финансово-хозяйственной деятельности с.-х. и пищевых предприятий. Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	21	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14	
5.		Организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Организация производственного процесса в пространстве и во времени. Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	16	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
6.		Организация снабжения сырьем и ресурсами с.-х. и пищевых предприятий. Организация работы вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений с.-х. и пищевых предприятий. Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	10	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14	

7.		Технологические карты производства с.-х. и пищевых предприятий Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	17	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
8.		Способы организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. Проработка лекций. Подготовка к практическим занятиям.	6	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
9.		Организация, нормирование и оплата труда работников	16	УК-9, ОПК-6, ПК-9, ПК-14
	Итого		121	

### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ).

Курсовая работа учебным планом не предусмотрена

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	+		+		+	Опрос, решение ситуационных задач, экзамен
ОПК-6.Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	+		+		+	Опрос, тестирование, контрольные работы, решение ситуационных задач, доклад, экзамен
ПК-9. Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.	+		+		+	Опрос, тестирование, контрольные работы, решение ситуационных задач, доклад, экзамен
ПК-14 Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	+		+		+	Опрос, тестирование, контрольные работы, решение ситуационных задач, экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Экономика предприятий агропромышленного комплекса : учебник для вузов / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под редакцией Р. Г. Ахметова, Ю. В. Чутчевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 425 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15177-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536375>
2. Экономика предприятий агропромышленного комплекса. Практический курс : учебное пособие для вузов / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под общей редакцией Р. Г. Ахметова, Ю. В. Чутчевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 213 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16190-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536277>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Воробьева, И. П. Экономика и управление производством : учебное пособие для вузов / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00380-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490332>
2. Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия : учебник и практикум для вузов / О. И. Милкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 473 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04300-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515024>
3. Милкова, О. И. Экономика и организация предприятия. Практикум : учебное пособие для вузов / О. И. Милкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04301-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492866>
4. Экономика сельского хозяйства : учебник для вузов / Н. Я. Коваленко [и др.] ; под редакцией Н. Я. Коваленко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 406 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8769-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511263>

### 6.3 Периодические издания

1. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . - Ежемес. - ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный
2. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.
3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.
4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

: [http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal\\_vip.pdf](http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal_vip.pdf)

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :<https://urait.ru>
- ЭБС РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL :<http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :<https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnshb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

#### **6.4 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам**

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены

#### **6.5 Методические указания**

Пашканг Н.Н. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2024. -[Электронный ресурс]- Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

#### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Пашканг Н.Н. Методические рекомендации для самостоятельных занятий по дисциплине «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2024. -[Электронный ресурс]- Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

#### **7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)**

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений

4	AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
5	AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXTАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	MicrosoftOneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHLG	без ограничений

21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)**


**9.Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Оборудование перерабатывающих производств**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования - бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) - Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника - бакалавр**

**Форма обучения - заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 5

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр

Зачет \_\_\_\_\_ семестр


Экзамен 5 курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

доцент кафедры Технологии общественного питания и  
переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н.  Туркин В.Н.  
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 О.В.Черкасов

## 1. Цель и задачи дисциплины

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

**Задачи изучения дисциплины:**

- изучение устройств технологического оборудования;
- освоение методов расчета оборудования;
- изучение классификационных принципов и принципиальных схем основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, с учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок;
- изучение перспективных направлений и путей развития и совершенствования основного технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.25**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).
- Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);
- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение профессиональной деятельности	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Таблица -Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 Реализует технологии переработки продукции растениеводства
Профессиональные компетенции	ПК-8 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства ПК- 8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ПК-13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве ПК- 13.3. Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>18</b>					<b>18</b>
В том числе:						
Лекции	8					8
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	10					10
Семинары (С)						
Коллоквиумы (К)						
Курсовая работа) (аудиторная нагрузка)						
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>189</b>					<b>189</b>
В том числе:						
Изучение учебного материала по литературным и пр. источникам, подготовка к экзамену	189					189
Контроль	9					9
Вид промежуточной аттестации	экзамен					экзамен
<b>Общая трудоемкость час</b>	<b>216</b>					<b>216</b>
<b>Зачетные Единицы Трудоемкости</b>	<b>6</b>					<b>6</b>
<b>Контактная работа (всего по дисциплине)</b>	<b>18</b>					<b>18</b>

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовый П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Технологическое оборудование мукомольных предприятий.	1	-	1	-	27	29	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
2.	Технологическое оборудование крупных предприятий.	1	-	1	-	16	18	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
3.	Технологическое оборудование комбикормовых предприятий.	1	-	1	-	16	18	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
4.	Технологическое оборудование масло-жировых предприятий.	1	-	1	-	18	20	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
5.	Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий.	1	-	1	-	30	32	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
6.	Технологическое оборудование макаронных предприятий.	1	-	1	-	18	20	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
7.	Технологическое оборудование мясоперерабатывающих предприятий.	1	-	2	-	32	35	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
8.	Технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий.	1	-	2	-	32	35	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
<b>ИТОГО</b>		<b>8</b>		<b>10</b>		<b>189</b>	<b>207</b>	

(без учета «Контроль – 9 ч.»)

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых дисциплин							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Предшествующие дисциплины</b>									
1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	*	*	*	*	*	*		
2	Технология хранения и переработки продукции животноводства							*	*
<b>Последующие дисциплины</b>									
1	Технология переработки продукции растениеводства	*	*	*	*	*	*		
2	Технология мяса и мясных продуктов							*	
3	Технология молока и молочных продуктов.								*

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание подразделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1. Технологическое оборудование мукомольных предприятий.	Размещение оборудования при производстве муки. Оборудование для очистки зерна от примесей. Оборудование для измельчения зерна. Оборудование для сортировки продуктов измельчения. Основы расчёта.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13.1; 13.2; 13.3
2.	2. Технологическое оборудование крупяных предприятий.	Размещение оборудования для производства крупы. Классификация шелушительных машин. Оборудование для шелушения зерна крупяных культур. Оборудование для отбора ядра и дробления полученной крупы. Основы расчёта.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13.1; 13.2; 13.3
3.	3. Технологическое оборудование комбикормовых	Оборудование цеха комбикормов. Оборудование для измельчения компонентов комбикормов. Молотковая дробилка. Оборудование для смешивания компонентов комбикормов. Оборудование для гранулирования рассыпных	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13.1; 13.2; 13.3

	предприятий.	комбикормов. Основы расчёта.		
4.	4. Технологическое оборудование масло-жировых предприятий.	Размещения оборудования маслоцеха. Оборудование для отделения ядра от оболочки. Оборудование для отжима растительных масел. Классификация шнековых прессов. Оборудование для очистки растительных масел. Горизонтальная осадительная центрифуга. Основы расчёта.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
5.	5. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий.	Размещение технологического оборудования на заводах по производству хлебобулочных изделий. Тестоприготовительное оборудование. Тестомесительные машины периодического и непрерывного действия. Оборудование для разделки теста. Тестоделительная машина. Основы расчёта.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
6.	6. Технологическое оборудование макаронных предприятий.	Размещение технологического оборудования на заводах по производству макаронных изделий. Оборудование для замеса, формования и разделки макаронных изделий. Основы расчёта.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
7.	7. Технологическое оборудование мясоперерабатывающих предприятий.	Размещение технологического оборудования на заводах по переработке мяса. Оборудование для формования колбасных и кулинарных изделий. Оборудование для копчения. Основы расчёта.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
8.	8. Технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий.	Размещение технологического оборудования на заводах по переработке молока. Оборудование для разделения гетерогенных систем. Сепараторы-сливкоотделители. Основы расчёта.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
		ИТОГО	8	

#### 5.4 Лабораторные занятия- не предусмотрено

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ Раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1.	Технологическое оборудование мукомольных предприятий. Технологическое оборудование для очистки зерна от	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1;



		примесей Технологическое оборудование для измельчения зерна.		13.2; 13.3
2.	2.	Технологическое оборудование крупяных предприятий. Технологическое оборудование для шелушения зерна.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
3.	3.	Технологическое оборудование комбикормовых предприятий. Технологическое оборудование для дробления зерна.	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
4.	4.	Технологическое оборудование масло-жировых предприятий. Технологическое оборудование для отжима растительного масла	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
5.	5.	Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий. Тестоприготовительное оборудование хлебопекарных предприятий. Технологическое оборудование для разделки теста	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
6.	6.	Технологическое оборудование макаронных предприятий. Технологическое оборудование для замеса, формования и разделки макаронных изделий	1	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
7.	7.	Технологическое оборудование мясоперерабатывающих предприятий. Механическое оборудование мясоперерабатывающих предприятий Тепловое оборудование мясоперерабатывающих предприятий	2	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
8.	8.	Технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий. Молочные сепараторы Аппараты для тепловой обработки молока Технологическое оборудование для производства творога Технологическое оборудование для производства сливочного масла	2	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
		ИТОГО	10	

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Номер и наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1 -Технологическое оборудование мукомольных предприятий.	Классификация и принцип действия воздушных сепараторов, триеров и сепараторов для разделения зерновой массы по плотности и магнитным свойствам. Основы расчёта. Классификация и принцип действия	27	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3

		оборудование для ГТО зерна на мукомольных предприятиях. Основы расчёта.		
2	2 -Технологическое оборудование крупяных предприятий.	Классификация и принцип действия оборудования для сортировки продуктов измельчения. Основы расчёта. Классификация и принцип действия оборудования для ГТО зерна при производстве крупы. Основы расчёта.	16	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
3	3 -Технологическое оборудование комбикормовых предприятий.	Классификация и принцип действия оборудования для смешивания и гранулирования комбикормов. Основы расчёта.	16	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
4	4-Технологическое оборудование масло-жировых предприятий.	Классификация и принцип действия оборудования для отбора ядра и его дробления. Основы расчёта. Классификация и принцип действия оборудования для обрушивания семян, приготовления мятки, жарения и очистки растительного масла. Основы расчёта.	18	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
5	5-Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий.	Классификация и принцип действия оборудования для подготовки основного и дополнительного сырья, расстойки тестовых заготовок, выпечки хлебобулочных изделий. Основы расчёта.	30	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
6	6-Технологическое оборудование макаронных предприятий.	Классификация и принцип действия оборудования для сушки макаронных изделий. Основы расчёта.	18	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
7	7-Технологическое оборудование мясоперерабатывающих предприятий.	Классификация и принцип действия оборудования для подготовке сырья к переработке, посола и созревания мяса, перемешивания фарша, формования рубленых полуфабрикатов. Основы расчёта.	32	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
8	8-Технологическое оборудование молокоперерабатывающих предприятий.	Технологическое оборудование для производства сыров. Основы расчёта. Технологическое оборудование для производства мороженого. Основы расчёта.	32	ОПК-4, ПК-5.1; ПК-8.1; 8.3, ПК-13,1; 13.2; 13.3
<b>ИТОГО</b>			<b>189</b>	

### 5.7 Примерная тематика курсовых работ- не предусмотрено

### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР	СРС	
ОПК-4	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-5.1	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-8.1	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.

ПК- 8.3	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-13,1	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-13.2	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.
ПК-13.3	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, контрольная работа, экзамен.

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР – курсовая работа, СРС – самостоятельная работа студента

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для вузов / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 446 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07630-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513984>
2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для вузов / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10854-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518095>
3. Оборудование перерабатывающих производств / Т. В. Орлова, А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 284 с. — ISBN 978-5-507-46880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327182>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 363 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/11738. - ISBN 978-5-16-010779-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1062370>
2. Сизов, И. В. Оборудование перерабатывающих производств : учебное пособие / И. В. Сизов, А. Н. Андреев. — Тверь : Тверская ГСХА, 2022. — 81 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318665>

### 6.3 Периодические издания

1. Все о мясе : науч.-техн. и производ. журн. / учредитель изд. : ФГБНУ "ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова". — 1998 - . — Москва, 2016 - . — Двухмес. — ISSN 2071-2499. — Текст : непосредственный.
2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». — 1998 - 2016 . — Москва, 2016 - . — Двухмес. - ISSN 0025-4649. — Текст : непосредственный.

3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.

4. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". - 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

5. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.

6. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

7. Сыроделие и маслоделие : науч.-технич. и производ. журн. / учредитель : Кузнецова Татьяна Андреевна. – 1998 - . – Москва : АНО "Издательство "Молочная промышленность", 2016. - Двухмес. - ISSN 2073-4018. - Текст : непосредственный.

8. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Двухмес. – ISSN 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). - Текст : непосредственный.

#### **6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>

- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>

- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>

- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

#### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:**

1. Туркин В.Н. Методические указания для выполнения лабораторно-практических работ по дисциплине «Оборудование перерабатывающих производств» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023, Рязань. Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>.

2. Туркин В.Н. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Оборудование перерабатывающих производств» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023, Рязань. Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>.

### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-	без ограничений

		FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

### **8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП  
Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии по  
направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



\_\_\_\_\_ / Т.В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цифровая экономика

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и))** Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 2

**Семестр** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ семестр

**Зачет** 2 курс

**Экзамен** \_\_\_\_\_ семестр

Рязань 2024 г.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

Утвержденногоприказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики доцент кафедры бизнес-информатики и прикладной математики  
(должность, кафедра)



Романова Л.В.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой бизнес-информатики и прикладной математики  
( кафедра)



Шашкова И.Г.

(подпись)

(Ф.И.О.)



## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель изучения дисциплины** «Цифровая экономика» заключается в приобретении студентами глубоких и современных знаний и навыков по организации инфраструктуры цифровой экономики и цифровой трансформации предприятия, выстраивания его связей в рамках глобальных сетей и воздействия внешней среды.

**Задачами** дисциплины «Цифровая экономика» являются:

1) обучение студентов выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса и решение экологических проблем;

2) получение знаний об особенностях и возможностях современных и перспективных информационно-коммуникационных технологий, составляющих основу цифровой экономики;

3) применение полученных знаний и практического опыта в области принятия управленческих решений при цифровой трансформации.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

		растениеводства и животноводства	
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Организационно-управленческий	Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.26

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников;

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4. Способен анализировать информацию, полученную с помощью коммуникативных технологий и применять ее в различных жизненных ситуациях, в том числе, для получения цифровых услуг

	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы экономической культуры и финансовой грамотности, в том числе, в эпоху цифровизации экономики, а также цели и формы участия государства в данном процессе
		УК-9.2 Принимает обоснованные экономические решения в различных бытовых и профессиональных ситуациях

**Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы				
		1	2	3	4	5
<b>Очная форма</b>						
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12		12			
В том числе:						
Лекции	4		4			
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	8		8			
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92		92			
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)						

Расчетно-графические работы						
Реферат						
Другие виды самостоятельной работы	92		92			
<b>Контроль</b>	4		4			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет		зачет			
Общая трудоемкость час	108		108			
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3			
Контактная работа (по учебным занятиям)	12		12			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	0,5		-		18	18,5	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
2	Технологические основы цифровой экономики	1		2		18	21	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
3	Организационные основы и структура цифровой экономики	1		2		18	21	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
4	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	1		2		18	21	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
5	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	0,5		2		20	22,5	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№разделов дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предыдущие дисциплины						
1.	Информатика	+	+	+	+	+
Последующие дисциплины						
1.	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	Технологическое развитие: исторические вехи и современность. Четвертая промышленная революция и информационная глобализация. Информационная экономика как основа развития цифровой экономики. Цели, задачи и риски развития цифровой экономики.	0,5	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
2	Технологические основы цифровой экономики	Движущие силы цифровой трансформации и ее измерение. Носимый интернет, имплантируемые технологии и цифровидение. Распределенные вычисления и хранилище данных (облачное хранение).	1	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
3	Организационные основы и структура цифровой экономики	Новая организация экономики (реального сектора) и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Инновационная инфраструктура цифровой экономики. Дата-центры и исследовательские центры. Города и регионы как центры инновационных сетей. Инновационная и структурная политика.	1	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
4	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Государственное регулирование цифровой экономики. Законодательное обеспечение, регулирующие институты и стимулирование развития основных направлений цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, образование и кадры, информационная безопасность, «умный» город и телемедицина и т.д.).	1	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
5	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Цифровые услуги в экономике ЕС, основанной на данных. Текущая ситуация и лидеры процесса преобразований. Бизнес-сенсоры. Транспондеры. Большие данные. Оцифровка исследований. Взаимодействие и стандарты. Умное производство. Мобильные телекоммуникации. Интернет вещей. Услуги, управляемые данными. Облачные сервисы. Государственные закупки. Электронный транспорт.	0,5	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2

#### 5.4 Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Технологические основы цифровой экономики	Блокчейн и криптовалюта. Сбор данных с интернет ресурсов. Статистический анализ больших данных. Мониторинг социальных сетей. Интернет вещей. Искусственный интеллект и машинное обучение. Анализ больших данных. Платформы цифровой экономики	2	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
2	Организационные основы и структура цифровой экономики	Применение современных информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. Решение проблем цифровой безопасности	2	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
3	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Информационная и коммуникационная инфраструктура государства	2	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
4	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Система критериев для оценки развития цифровой экономики Основные индексы, характеризующие развитие цифровой экономики.	2	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2

#### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость(час.)	Формируемые компетенции
1	Условия возникновения и сущность цифровой экономики	Основные характеристики и возможности информационной (сетевой) экономики. Новые экономические законы. Влияние информационной экономики на участников рынка (покупатели, производители, структура коммерческих отношений). Цифровая экономика как дальнейшее развитие новой (информационной) экономики.	18	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
2	Технологические основы цифровой	Подключенный (умный) дом и умные города. Искусственный интеллект, робототехника, 3-D печать:	18	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2,

	экономики	экономическая эффективность, плюс и минусы. Биотехнология и решение экологических проблем в цифровой экономике.		ОПК-1.2
3	Организационные основы и структура цифровой экономики	Новые условия производства и изменение производительности. Производственная функция. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда. Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике.	18	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
4	Функции государства и правовое обеспечение цифровой экономики	Институциональная среда для цифровой экономики. Правовое регулирование цифровой экономики. Проблемы адаптации «новых правил игры» в цифровой экономике (транзакционный анализ).	18	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2
5	Перспективные направления и сервисы цифровой экономики	Существующие цифровые стратегии в мире. Цифровая экономика США. Цифровая экономика Китая. Цифровая экономика стран Европейского союза. Цифровая экономика стран СНГ.	20	УК-4.4, УК – 9.1, УК – 9.2, ОПК-1.2

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)- не предусмотрена учебным планом

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-4.4	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование, зачет
УК-9.1	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование, зачет
УК-9.2	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование, зачет
ОПК-1.2	+		+		+	Устный опрос, реферат, тестирование, зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Горелов, Н. А. Развитие информационного общества: цифровая экономика : учебное пособие для вузов / Н. А. Горелов, О. Н. Кораблева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10039-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454668>
2. Маркова, В. Д. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 186 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI

- 10.12737/textbook\_5a97ed07408159.98683294. - ISBN 978-5-16-013859-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1215151>
3. Лapidус, Л. В. Цифровая экономика: управление электронным бизнесом и электронной коммерцией : монография / Л.В. Лapidус. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 381 с. — (Научная мысль). — [www.dx.doi.org/10.12737/monography\\_5ad4a677581404.52643793](http://www.dx.doi.org/10.12737/monography_5ad4a677581404.52643793). - ISBN 978-5-16-013607-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1037916>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 269 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09083-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456061>
2. Информационные технологии в экономике и управлении в 2 ч. Часть 2 : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; под редакцией В. В. Трофимова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 245 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09084-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456062>
3. Меняев, М. Ф. Цифровая экономика предприятия : учебник / М.Ф. Меняев. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 369 с. — (Высшее образование:Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045031. - ISBN 978-5-16-015656-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1217285>
4. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для вузов / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00048-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449939>

## 6.3 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 - . – Рязань, 2024 - . - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт». - URL :<https://urait.ru>
- ЭБС «Znanium.com». - URL :<https://znanium.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :- <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :  
<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :  
<http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>



- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

#### **6.5 Методические указания к практическим занятиям / лабораторным занятиям / научно-практическим занятиям / коллоквиумам**

Романова, Л.В. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Цифровая экономика» для студентов технологического факультета направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Текст] / Л.В. Романова. – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024.

#### **6.6 Методические указания к самостоятельной работе**

Романова, Л.В. Методические указания по дисциплине «Цифровая экономика» для самостоятельной работы студентов технологического факультета направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. [Текст] / Л.В. Романова – Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024.

### **7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Программное обеспечение

<b>Название ПО</b>	<b>№ лицензии</b>	<b>Количество мест</b>
Office 365 для образования (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice, LibreOffice Base, LibreOffice Calc, LibreOffice Impress, LibreOffice Writer, LibreOffice Draw, ImageMagick, KolorPaint, LibreCAD, Scribus, Simple Scan, Inkscape, GIMP, Chromium, Firefox, Thunderbird, LibreOffice Math, Python, Bluefish	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14;	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений

**Профессиональные БД**

<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>	eLIBRARY.RU - информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования. [Электронный ресурс]
<a href="http://ichip.ru/">http://ichip.ru/</a>	Информационно-аналитическое электронное издание в области информационных технологий CHIP [Электронный ресурс]
<a href="http://www.computerra.ru">http://www.computerra.ru</a>	Информационное электронное издание о новых технологиях, развитии науки и техники «Компьютерра» [Электронный ресурс]
<a href="http://www.nlr.ru">www.nlr.ru</a>	Российская национальная библиотека
<a href="http://www.inion.ru">www.inion.ru</a>	Институт научной информации по общественным наукам
<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>	Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова
<a href="http://www.dissercat.com/">http://www.dissercat.com/</a>	Электронная библиотека диссертаций
<a href="http://koob.ru/">http://koob.ru/</a>	Куб — электронная библиотека
<b>Сайты официальных организаций</b>	
<a href="https://www.minobrnauki.gov.ru/">https://www.minobrnauki.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
<a href="https://digital.gov.ru/">https://digital.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерство цифрового развития, связи и массовых коммуникаций Российской Федерации
<a href="http://ryazangov.ru/">http://ryazangov.ru/</a>	портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
<b>Информационные справочные системы</b>	
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Гарант
<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	КонсультантПлюс
<a href="http://www.urait.ru/">http://www.urait.ru/</a>	ЭБС «Юрайт»
: <a href="http://bibl.rgatu.ru/web">http://bibl.rgatu.ru/web</a>	Электронная библиотека РГАТУ
<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	ЭБС Лань
<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	ЭБС IPRSMART
<a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>	ЭБС Znanium

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе


**9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП**

Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЗООЛОГИЯ**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат \_\_\_\_\_  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

направленность (профиль) "Технология переработки сельскохозяйственной продукции"

\_\_\_\_\_ (полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения Заочная \_\_\_\_\_  
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 1 \_\_\_\_\_ Семестр 2 \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр Зачет 2 семестр

Экзамен \_\_\_\_\_ семестр

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) **35.03.07** Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик

доктор с.-х. наук, профессор Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Захарова О.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции

\_\_\_\_\_ ( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** формирование теоретических и практических знаний по зоологии необходимы для успешного изучения последующих профессиональных дисциплин и учебной и производственной практик, а также для решения задач профессиональной деятельности.

### Задачи изучения учебной дисциплины:

-сформировать теоретические и практические знания в области зоологии для успешного изучения последующих профессиональных дисциплин и учебной и производственной практик, а также для решения задач профессиональной деятельности.

-изучить биологические особенности и циклы развития червей, насекомых, паразитирующих на с.-х. животных;

-изучить биологические особенности рыб и птицы с целью решения задач профессиональной деятельности в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
Сельское хозяйство (в сфере производства,	Организационно-	Организация и управление в сфере производства,	Сфера производства,

хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	управленческий	хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
--	----------------	---	---

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.27.**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы)**

**профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профес-	ПК-7. Способен реализовывать	ПК-7.3. Знает производственные факторы,







7.	Технология продукции птицеводства и рыбоводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Тип Плоские черви.	Классификация. Особенности организации турбеллярий как свободноживущих и плоских червей. Эволюция пищеварительной и нервной систем. Размножение и развитие турбеллярий. Организация трематод в связи с приспособлением к паразитизму. Размножение и жизненные циклы. Главнейшие паразиты человека и животных из класса трематод (печеночный, кошачий, кровяной сосальщики), их патогенное значение и меры борьбы с ними. Организация моногеней в связи с приспособлением к эктопаразитизму. Размножение и развитие моногеней. Черты упрощения и специализации плоских червей как следствие эндопаразитизма.	1	ОПК-1.1 ПК-7.3
2.	Тип Круглые черви. Тип Скребни.	Возникновение сквозного кишечника и первой полости тела. Морфология и экология, многообразие, классификация. Особенности строения, физиология и образ жизни брюхоресничных. Внешнее и внутреннее строение, размножение и развитие нематод. Жизненные циклы основных паразитов человека и животных (острица, аскарида, ришта, трихина). Патогенное значение этих паразитов, меры борьбы с ними.		ОПК-1.1 ПК-7.3
3.	Тип Кольчатые черви.	Кольчатые черви. Классификация. Особенности организации Эмбриональное и постэмбриональное развитие полихет. Распределение и значение полихет в фауне морей. Особенности строения олигохет в связи с приспособлением к обитанию в грунте. Экология, водные и почвенные формы. Роль дождевых червей в почвообразовании.		ОПК-1.1 ПК-7.3
4.	Насекомые: строение, размножение, развитие. Классификация.	Надкласс Шестиногие. Особенности строения: тела, конечностей, крыльев, усиков, ротовых аппаратов. Особенности внутреннего строения. Способы размножения насекомых. Эмбриональное и постэмбриональное развитие. Типы метаморфоза.	1	ОПК-1.1 ПК-7.3
5.	Хрящевые рыбы.	Систематика и филогения. Диагностические характеристики пластинчатожаберных и	1	ОПК-1.1

		цельноголовых рыб. Особенности организации: покровы, и мышечная система, пищеварительная, выделительная и кровеносная системы, органы дыхания и газообмен. Половая система и особенности размножения. Центральная нервная система и органы чувств. Поведение, образ жизни и распространение хрящевых рыб. Современная концепция системы хрящевых рыб.		ПК-7.3
6.	Костистые рыбы	Костистые рыбы. Надотряды: Костноязычные, Угреобразные, Сельдевые, Карпообразные. Надотряды: Первичноколочеперые. Ложноколочеперые, Колочеперые.		ОПК-1.1 ПК-7.3
7.	Класс Птицы	Особенности организации в связи с приспособлениями к полету. Особенности размножения и развития птиц. Систематика класса птиц. Поведение и образ жизни птиц. Общие особенности поведения. Годовые циклы. Положение в биоценозах и географическое распространение. Значение птиц для человека. Происхождение и эволюция птиц. Две основные теории происхождения птиц. Обзор современных взглядов на место птиц в системе наземных позвоночных. Обзор современных систем класса Птицы. Классический подход (Клементс) Работы Сибли и Монро, Диккинсона, проект ИОС Бескилевые птицы. Гипотезы происхождения. Отряды Курообразные и Гусеобразные. Обзор основных отрядов птиц (Пингвины, Гагары, Поганковые, Аистообразные, Буревестникообразные, Журавлеобразные, Ястребообразные, Соколообразные, Ржанкообразные, Голубеобразные, Воробьинообразные и другие). Обзор орнитофауны Рязанской области.	1	ОПК-1.1 ПК-7.3
8.	Млекопитающие	Особенности организации млекопитающих. Поведение и образ жизни млекопитающих. Общие особенности поведения. Популяционная организация и образ жизни. Географическое распространение. Положение млекопитающих в биоценозах.		ОПК-1.1 ПК-7.3
	Итого:		4	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Тип Плоские черви.			ОПК-1.1

				ПК-7.3
2.	Тип Круглые черви. Тип Скребни.			ОПК-1.1 ПК-7.3
3.	Тип Кольчатые черви.			ОПК-1.1 ПК-7.3
4.	Насекомые: строение, размножение, развитие. Классификация.	Классы и основные отряды насекомых. Характеристика отрядов двукрылых, перепончатокрылых, прямокрылых, стрекоз, равнокрылых, полужесткокрылых, чешуекрылых, жесткокрылых. Значение насекомых в природе и жизни человека. Методы борьбы с вредными насекомыми. Происхождение и филогенетические отношения в типе членистоногих.		ОПК-1.1 ПК-7.3
5.	Хрящевые рыбы.	Пелагические и донные пластиножаберные. Разнозубые и пилозубые акулы. Скаты как вершина эволюции донных акул	1	ОПК-1.1 ПК-7.3
6.	Костистые рыбы	Экологическое разнообразие рыб. Глубоководная ихтиофауна		ОПК-1.1 ПК-7.3
7.	Класс Птицы	Виды, характеристика молочных продуктов из вторичного сырья, особенности их производства	5	ОПК-1.1 ПК-7.3
8.	Млекопитающие	Значение млекопитающих для человека. Гипотезы происхождения млекопитающих. Синапсиды и тероморфы. исчезновения крупного размерного класса синапсид. Причины эволюционного всплеска современных млекопитающих.		ОПК-1.1 ПК-7.3
	<b>Итого</b>		6	

## 5.6 Научно- практические занятия –не предусмотрены

## 5.7 Коллоквиумы

## 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Тип Плоские черви.	Размножение и жизненные циклы ленточных червей. Главнейшие паразиты человека и животных (свиной, бычий, карликовый цепни, широкий лентец, эхинококк и др.), их патогенность, меры профилактики и борьбы. Происхождение и филогения плоских червей. Происхождение	15	ОПК-1.1 ПК-7.3

		паразитизма.		
2.	Тип Круглые черви. Тип Скребни.	Филогения нематод и происхождение паразитизма. Основные черты строения и биология волосатиков. Особенности строения и жизненный цикл коловраток. Экология и значение коловраток в жизни пресных водоемов. Основные особенности организации и биология приапулид. Основные черты строения, жизненный цикл, биология, патогенное значение скребней.		ОПК-1.1 ПК-7.3
3.	Тип Кольчатые черви.	Особенности строения пиявок в связи с приспособлением к хищничеству и паразитизму. Размножение, развитие пиявок. Использование в медицине. Отряды пиявок. Происхождение и филогения типа Аннелид. Происхождение целома и кровеносной системы.		ОПК-1.1 ПК-7.3
4.	Насекомые: строение, размножение, развитие. Классификация.	Классы и основные отряды насекомых. Характеристика отрядов двукрылых, перепончатокрылых, прямокрылых, стрекоз, равнокрылых, полужесткокрылых, чешуекрылых, жесткокрылых. Значение насекомых в природе и жизни человека. Методы борьбы с вредными насекомыми. Происхождение и филогенетические отношения в типе членистоногих.	15	ОПК-1.1 ПК-7.3
5.	Хрящевые рыбы.	Пелагические и донные пластиножаберные. Разнозубые и пилозубые акулы. Скаты как вершина эволюции донных акул	15	ОПК-1.1 ПК-7.3
6.	Костистые рыбы	Экологическое разнообразие рыб. Глубоководная ихтиофауна		ОПК-1.1 ПК-7.3
7.	Класс Птицы	Виды, характеристика молочных продуктов из вторичного сырья, особенности их производства		ОПК-1.1 ПК-7.3
8.	Млекопитающие	Значение млекопитающих для человека. Гипотезы происхождения млекопитающих. Синапсиды и исчезновения крупного размерного класса синапсид. Причины эволюционного всплеска современных млекопитающих.	85	ОПК-1.1 ПК-7.3
9.	Итого		130	

### 1.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

Перечень	Виды занятий	Формы контроля
----------	--------------	----------------

компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	+		+		+	Конспекты лекций; собеседование, проверка рабочей тетради, Тесты; зачет
ПК-7.3. Знает производственные факторы, влияющие на физиологическое состояние сельскохозяйственных животных, продуктивность животноводства, способы оптимизации данных факторов	+		+		+	Конспекты лекций; собеседование, проверка рабочей тетради, Тесты; зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Блохин, Г. И. Зоология : учебник для вузов / Г. И. Блохин, В. А. Александров. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 572 с. — ISBN 978-5-507-47553-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/388970>
2. Борисанова, А. О. Зоология беспозвоночных. Практические занятия. Часть 2 : учебное пособие для студентов экологического отделения факультета почвоведения / А. О. Борисанова, А. А. Рахлеева, С. С. Водопьянов. - Москва : Товарищество научных изданий КМК, 2022. - 105 с. - ISBN 978-5-907533-32-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2111915>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Абрамкова, Н. В. Зоология : учебно-методическое пособие / Н. В. Абрамкова, С. В. Мошкина, С. Н. Химичева. — Орел : ОрелГАУ, 2022. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322088>
2. Бусарова, Н. В. Энтомология. Определитель семейств насекомых : учебное пособие для вузов / Н. В. Бусарова, О. П. Негрбов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13008-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449385> (дата обращения: )
3. Блохин, Г. И. Зоология : учебник для вузов / Г. И. Блохин, В. А. Александров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-6984-0. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/153911>

4. Селиховкин, А. В. Зоология : учебное пособие / А. В. Селиховкин, Л. Н. Щербакова. — Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2016. — 216 с. — ISBN 978-5-9239-0924-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/91192>

5. Нефедова, Светлана Александровна. Гистология : учебно-методическое пособие для лабораторных и самостоятельных работ для студентов сельскохозяйственных вузов / Нефедова, Светлана Александровна. - Рязань : РГАТУ, 2012. - 48 с. - ISBN 978-5-98660-105-2 : 58-00. - Текст (визуальный) : непосредственный.

6. Ракина, М. С. Гистология: Основы гистологии : учебное пособие / М. С. Ракина ; составитель М. С. Ракина. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/143004>

7. Физиология рыб : методические указания / составитель Л. Л. Фомина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2019. — 38 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138556>

### 6.3. Периодические издания

1. Экология : науч. журн. / учредители : Российская академия наук (Москва), Уральское отделение РАН (Екатеринбург), Отделение общей биологии РАН (Москва). — 1970 – Москва : ООО «ИКЦ «АКАДЕМКНИГА», 2019. – Двухмес. – ISSN 0367-0597 – Текст : непосредственный.

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

-ЭБС «Лань». – URL : <https://e.lanbook.com>

-ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

-ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cns hb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL: <http://polpred.com/>

### 6.5. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Зоология»

для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] - Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. - 135 с. - ЭБС РГАТУ

### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:

«Зоология» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] - Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. - 120 с. - ЭБС РГАТУ

**7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -Стандартный Russian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе


**9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**КОРМЛЕНИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ**  
**И ТЕХНОЛОГИЯ КОРМОВ**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) **Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения Заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 3**

**Семестр 5**

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр**

**Зачет 5 семестр**

**Экзамен \_\_\_\_\_ семестр**

Рязань, 2024



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

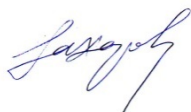
Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России № 669 от 17.07.2017

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик

доктор с.-х. наук, профессор Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(должность, кафедра)



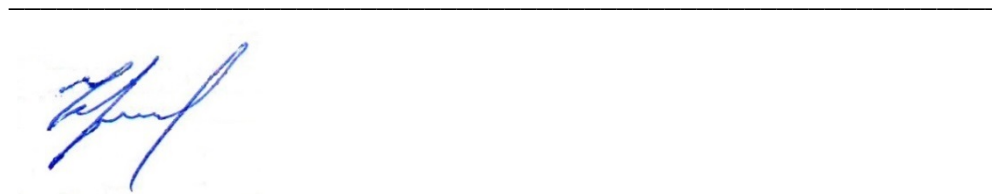
\_\_\_\_\_ Захарова О.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20» марта 2024 г.,  
протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки  
сельскохозяйственной продукции

\_\_\_\_\_



## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** формирование у бакалавров навыков по организации полноценного сбалансированного кормления сельскохозяйственных животных всех видов и половозрастных групп, необходимых для профессиональной деятельности.

### Задачи изучения дисциплины:

- освоить современные методы определения энергетической ценности и химического состава кормов, изучить действующие ГОСТы на корма;
- овладеть методикой составления и анализа отдельных рационов и систем кормления животных; рецептов комбикормов и премиксов, кормовых смесей;
- овладеть комплексом методов по контролю за биологической полноценностью питания сельскохозяйственных животных и птицы;
- освоить комплексную оценку экономической эффективности кормления животных всех видов и групп;
- освоить принципы разработки мероприятий по рациональному использованию кормов и добавок, повышению полноценности кормления скота и птицы применительно к конкретным условиям.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.28**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица –Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-7 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК -7.3 Знает производственные факторы, влияющие на физиологическое состояние сельскохозяйственных животных, продуктивность животноводства, способы оптимизации данных факторов ПК -7.4 Знает технологии заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных и птицы
	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-3.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК- 3.2. Умеет составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства ПК-3.3Знает состав, функции и возможности использования информационных и

		телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
	ПК- 10. Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПК- 10.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12	12			
В том числе:					
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	56	56			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Реферат	16	16			
Работа с конспектами лекций	20	20			
Выполнение заданий в рабочей тетради	20	20			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	-	-			
<b>Контроль</b>	4	4			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет	зачет			
Общая трудоемкость час	72	72			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	12	12			

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций	Формируемые
-------	----------------------------------	-------------------------------------	-------------



4.	Растениеводство	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Кормопроизводство	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Механизация и автоматизация технологических процессов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### Последующие дисциплины

1.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология продукции птицеводства и рыбоводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Технология хранения продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Производство продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Современные требования к организации полноценного кормления с.-х. животных.	Входной контроль. Роль полноценного кормления в повышении продуктивности животных, предупреждении нарушений обмена веществ, функций воспроизводства и заболеваний с.-х. животных.	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
2.	Современные технологии заготовки кормов	Технологии заготовки сена, сенажа и силоса. Новые требования ГОСТа.	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
3.	Прогрессивные способы подготовки кормов к скармливанию.	Перспективные способы подготовки сочных, грубых и концентрированных кормов к скармливанию.	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
4.	Современные требования к организации	Нормы кормления. Структура рациона. Особенности кормления коров в различные физиологические	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1

	кормления взрослого поголовья крупного рогатого скота.	периоды. Сезоны года, содержания животных.		
5.	Современные требования к организации кормления молодняка крупного рогатого скота.	Нормы кормления. Структура рациона. Особенности организации кормления молодняка в зависимости от цели его выращивания.	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
6.	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья свиней.	Нормы кормления. Структура рациона. Особенности организации кормления свиней в зависимости от пола, физиологического состояния и интенсивности использования	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
7.	Современные требования к организации кормления молодняка свиней.	Нормы кормления. Структура рациона. Особенности организации кормления молодняка в зависимости от цели его выращивания.	-	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
8.	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья овец	Нормы кормления. Структура рациона. Особенности организации кормления взрослых овец в зависимости от пола, физиологического состояния и интенсивности использования	-	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
9	Современные способы составления рационов для с.-х. животных	Нормы кормления. Структура рациона. Особенности организации кормления молодняка в зависимости от цели его выращивания.	-	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
	Итого:		18	

#### 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика научно-практических занятий	Трудовое время (час.)	Формируемые компетенции
1.	Современные требования к организации полноценного кормления с.-х. животных.	Новые требования ГОСТа к кормам разных видов	-	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
2.	Современные технологии заготовки кормов	Составление оптимизированных рационов для стельных сухостойных и дойных коров в летний пастбищный и зимний период.	-	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
3.	Прогрессивные	Составление оптимизированных	-	ПК-3.1; ПК-



	способы подготовки кормов к скармливанию.	рационов для ремонтных телок и откормочного поголовья крупного рогатого скота в стойловый период.		3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
4.	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья крупного рогатого скота.	Определение качества кормов с помощью экспресс-анализатора 2 кормов «Инфралюм»	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
5.	Современные требования к организации кормления молодняка крупного рогатого скота.	Составление оптимизированных рационов кормления молодняка крупного рогатого скота	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
6.	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья свиней.	Составление оптимизированных рационов для хряков производителей, супоросных и подсосных свиноматок.	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
7.	Современные требования к организации кормления молодняка свиней.	Составление оптимизированных рационов для ремонтного молодняка и молодняка на откорме	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
8	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья овец	Составление оптимизированных рационов для взрослого поголовья овец.	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
9	Современные способы составления рационов для с.-х. животных	Рационы по методике ООО «ПЛИНОР»	1	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
	Итого		6	

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика научно-практических занятий	Трудовая емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Современные требования к организации полноценного кормления с.-х. животных.	Новые требования ГОСТа к кормам разных видов	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1

2.	Современные технологии заготовки кормов	Составление оптимизированных рационов для стельных сухостойных и дойных коров в летний пастбищный и зимний период.	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
3.	Прогрессивные способы подготовки кормов к скармливанию.	Составление оптимизированных рационов для ремонтных телок и откормочного поголовья крупного рогатого скота в стойловый период.	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
4.	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья крупного рогатого скота.	Определение качества кормов с помощью экспресс-анализатора 2 кормов «Инфралюм»	8	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
5.	Современные требования к организации кормления молодняка крупного рогатого скота.	Составление оптимизированных рационов кормления молодняка крупного рогатого скота	20	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
6.	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья свиней.	Составление оптимизированных рационов для хряков производителей, супоросных и подсосных свиноматок.	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
7.	Современные требования к организации кормления молодняка свиней.	Составление оптимизированных рационов для ремонтного молодняка и молодняка на откорме	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
	Современные требования к организации кормления взрослого поголовья овец	Составление оптимизированных рационов для взрослого поголовья овец.	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
8	Современные требования к организации кормления молодняка овец	Составление оптимизированных рационов для молодняка овец	4	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
9	Современные способы составления рационов для с.-х. животных	Рационы по методике ООО «ПЛИНОР»		ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-10.1
	Итого		56	

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

## 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### Примерная тематика рефератов

1. Новые технологические приемы в заготовке кормов
2. Многолетние кормовые культуры. Уход за ними и повышение их урожайности. Способы удобрения и полива
3. Пропашные однолетние и многолетние кормовые культуры. Уход за ними и повышение их урожайности. Способы удобрения и полива
4. Механизация и автоматизация заготовки кормов
5. Способы заготовки сена и хранение
6. Способы заготовки силоса и хранение
7. Способы заготовки сенажа и хранение
8. Современные ангары для хранения кормов

## 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК -7.3 Знает производственные факторы, влияющие на физиологическое состояние сельскохозяйственных животных, продуктивность животноводства, способы оптимизации данных факторов ПК -7.4 Знает технологии заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных и птицы	+	+			+	Конспекты лекций; Опрос на практических занятиях; Отчет по практическим работам; Выполнение заданий в рабочей тетради. Тесты; Экзамен
ПК-3.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК- 3.2. Умеет составлять схемы севооборотов с соблюдением научно-обоснованных принципах чередования культур, определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения						Конспекты лекций; Опрос на практических занятиях; Отчет по практическим работам; Выполнение заданий в рабочей тетради. Тесты; Экзамен

качества, соблюдать требования природоохранного законодательства РФ при производстве продукции растениеводства ПК-3.3Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства						
ПК- 10.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях						Конспекты лекций; Опрос на практических занятиях; Отчет по практическим работам; Выполнение заданий в рабочей тетради. Тесты; Экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература:

1. Кердяшов, Н. Н. Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов : учебное пособие / Н. Н. Кердяшов. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 317 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332903>
2. Пристач, Н. В. Кормление сельскохозяйственных животных с основами кормопроизводства / Н. В. Пристач, Л. Н. Пристач. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 372 с. — ISBN 978-5-906371-42-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117659.html>
3. Кормление сельскохозяйственных животных и технология заготовки кормов : учебное пособие : в 2 частях / А. С. Абрамян, Д. Абылкасымов, О. В. Абрампальская, С. С. Маштыков. — Тверь : Тверская ГСХА, 2020 — Часть 1 : Кормление сельскохозяйственных животных и технология заготовки кормов — 2020. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151295>
4. Макарец, Николай Григорьевич. Кормление сельскохозяйственных животных : учебник для вузов / Макарец, Николай Григорьевич. - 4-е изд., перераб. и доп. - Калуга : Ноосфера, 2017. - 640 с. - ISBN 978-5-905856-95-2 : 1091-02. - Текст (визуальный) : непосредственный – 15экз.

## 6.2.Дополнительная литература

1. Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов : учебное пособие / С. И. Николаев, О. В. Чепрасова, В. В. Шкаленко [и др.]. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112344>
2. Хохрин, Савва Николаевич. Кормление сельскохозяйственных животных : Учебник для студентов вузов обучающихся по спец. 310800 "Ветеринария" / Хохрин, Савва Николаевич. - М. : КолосС, 2004. - 692 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 5-9532-0127-3 : 335-69, 338-71. - Текст (визуальный) : непосредственный – 20экз.

## 6.3.Периодическая литература.

1. Главный зоотехник : науч.-практич. журн. / учредитель Редакция журнала «Главный зоотехник» - 2003, июль - . - Москва : ИД «Панорама», ЗАО «Сельхозиздат», 2020. - . - Ежемесяч. - ISSN 2074-7454. – Текст : непосредственный.
2. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». – 1999 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2313-5980. – Текст : непосредственный.
3. Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство : науч.-практич. журн. / учредитель : Некоммерческое партнерство Издательский Дом «Просвещение». – 2005, июнь - . – Москва : ООО Издательский дом «Панорама», 2020. - . – Ежемес. – ISSN 2075-1524. – Текст : непосредственный
4. Молочное и мясное скотоводство : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». – 1956 - . – Москва., 2020 - . – 8 раз в год. - ISSN 0131-2227. – Текст : непосредственный.
5. Свиноводство : науч.производ. журн. / учредитель : ООО «Издательский дом «Свиноводство». – 1930 - . – Москва : АНО Редакция журнала «Свиноводство», 2020. - . - 8 раз в год. – ISSN 0039-713X. - Текст : непосредственный

## 6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. - ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>
2. - ЭБС «Znanium.com». - URL : <https://znanium.com>
3. - ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
4. - Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
5. - Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
6. - Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>
7. - Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
8. - Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsheb.ru>
9. - Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
10. - Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
11. - Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :
12. <http://window.edu.ru/>

13. - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :

<http://fcior.edu.ru/>

14. - Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

#### **6.5.Методические указания к лабораторным занятиям:**

Морозова Н.И. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н.И. Морозова - Рязань: Электронная библиотека РГАТУ, 2024. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

**6.6.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:** Н.И. Морозова Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов» студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Н.И. Морозова - Рязань: Электронная библиотека РГАТУ, 2024. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

#### **7.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -СтандартныйRussian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

#### **8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе


#### **9.Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Биохимия сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат \_\_\_\_\_

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

направленность (профиль) "Технология переработки сельскохозяйственной продукции" \_\_\_\_\_

(полное наименование направления подготовки)

Квалификация выпускника \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_

Семестр \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр

Зачет \_\_\_\_\_ семестр

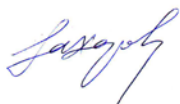
Экзамен 6 семестр

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного \_\_\_\_\_ № 669 от 17.07.2017  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики \_\_\_д.с.х.н., профессор кафедры ТОПиПСХП  
(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Захарова О.А.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» \_марта\_\_ 2024 г., протокол № \_8\_\_

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.,

(подпись)(Ф.И.О.)



## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: Усвоить теоретические знания о химическом составе продовольственных товаров как сложного и лабильного комплекса органических и неорганических соединений, о путях химических превращений и механизмах реакций в пищевых системах. Будущие специалисты должны приобрести необходимые теоретические и практические знания по изучению химических основ жизнедеятельности организма. Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

- Изучить состав, строение и химические превращения в пищевых системах. Классические и современные методы исследования пищевых систем;
- изучить важнейшие (неферментативные) пути и механизмы реакций образования вкусовых, ароматических и окрашенных соединений в пищевых системах;
- дать студентам сведения о химическом составе живых организмов, о роли основных неорганических и органических веществ, об их обмене;
- сформировать у студентов представление о важнейших биохимических процессах и различных видах баланса в организме;
- ознакомить студентов с основными методами изучения белков, углеводов, липидов, витаминов, ферментов;
- сформировать навыки поиска и понимания новой информации по пищевой химии и биохимии с целью применения её в профессиональной деятельности.

### **Профессиональные задачи выпускников:**

- *проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;*
- *оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно- сопроводительных документах;*
- *проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;*
- *товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;*
- *определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;*
- *недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты.*

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.0.29

Учебная дисциплина «Биохимия сельскохозяйственной продукции» (сокращенное наименование дисциплины «Биох. с.-х. продукции») основывается на знании следующих дисциплин: Физико-химические методы исследования, Последующие дисциплины, Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена, Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.

**Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:**

- *оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров;*
- *изучение спроса на все группы товаров и тенденции его развития, конъюнктуру товарного рынка;*
- *исследование факторов, влияющих на сбыт товаров, формирование и управление ассортиментом;*
- *контроль за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров;*
- *нормативы товарных запасов, требования к упаковке, маркировке, условиям и срокам*

хранения (годности, службы, реализации);

-организационно- управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

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

- потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управление качеством;

- сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

- методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;

- современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировки товаров;

- национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению и эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;

- оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизации структуры ассортимента, товарооборота товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризации товаров;

- инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению и эксплуатации) товаров, сокращению товарных потерь;

- методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям заявленным характеристикам, анализа претензий состояния и динамики спроса.

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

- торгово-закупочная (осн.);

- организационно-управленческая в области товарного менеджмента (осн.);

- торгово-технологическая (осн.);

- оценочно-аналитическая (осн.)

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-1.1	Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.2	Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-1.3	Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		3			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	16	16			
В том числе:			-	-	-
Лекции	8	8			
Лабораторные работы (ЛР)	8	8			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	155	155			
В том числе:			-	-	-
Заполнение рабочей тетради	60	60			
Расчетно-графические работы	-	-			
Реферат	-	-			
<i>Другие виды самостоятельной работы:</i>	24	24			
<i>-творческая работа «Колба биохимика»</i>	24	24			
<i>-собеседование</i>					
<b>Контроль</b>	36	36			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	9	9			
Общая трудоемкость час	180	180			
Зачетные Единицы Трудоемкости	5	5			
Контактная работа (по учебным занятиям)	16	16			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Предмет и задачи биохимии. Структура клетки и химический состав организмов. Углеводы: строение, свойства, роль в организме.	1	1			20	22	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
2.	Липиды, их строение, свойства, роль в организме. Аминокислоты.	1	1			20	22	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
3.	Нуклеиновые кислоты. Белки: строение, свойства, биологические функции.	1	1			20	22	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
4.	Витамины и коферменты, их строение, свойства и классификация. Микроэлементы. Ферменты, их строение и свойства, классификация.	1	1			20	22	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
5.	Биохимия растительных продуктов. Методы исследований	1	1			20	22	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
6.	Биохимия молока Методы исследований	2	2			30	34	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
7.	Биохимия мышц и мяса Методы исследований	1	1			25	27	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
	Итого	8	8			155	180	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1							
		1	2	3	4	5	6	7	
Предыдущие дисциплины									
1.	Физико-химические методы исследования	+	+	+	+	+	+	+	
Последующие дисциплины									
1.	Микробиология однородных групп	+	+	+	+	+	+	+	

	товаров, санитария и гигиена									
2.	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+		

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Предмет и задачи биохимии. Структура клетки и химический состав организмов. Углеводы: строение, свойства, роль в организме.	Предмет и задачи биохимии. Структура клетки и химический состав организмов. Углеводы: моно-, поли- и олигосахариды, строение, свойства, роль в организме.	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
2.	Липиды, их строение, свойства, роль в организме. Аминокислоты.	Липиды, их строение, свойства, роль в организме. Высшие жирные кислоты. Ацилглицерины. Фосфолипиды. Воски. Аминокислоты: физические и химические свойства.	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
3.	Нуклеиновые кислоты. Белки: строение, свойства, биологические функции.	Нуклеиновые кислоты: ДНК, матричная и транспортная, рибосомальная РНК. Содержание белков в тканях и органах животных и растений. Биологическое значение белков. Аминокислоты: типы классификации, свойства, распространение.	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
4.	Витамины и коферменты, их строение, свойства и классификация. Микроэлементы. Ферменты, их строение и свойства, классификация.	Витамины, их образование, строение, свойства и классификация. Витамины водо- и жирорастворимые. Роль микроэлементов. Ферменты: физико-химические свойства, строение, классификация и номенклатура, денатурация, механизмы действия. Регуляторное действие эффекторов ферментативных реакций, использование	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
5.	Биохимия	Зерновые и зернобобовые	1	ОПК-1.1

	растительных продуктов. Методы исследований	культуры, корнеплоды, овощи, картофель, масличные, кормовые травы и др.: химический состав и биологическая ценность. Качество клейковины. Биохимические процессы при послеуборочном дозревании и хранении.		ОПК-1.2 ОПК-1.3
6.	Биохимия молока. Методы исследований	Химический состав молока. Физико-химические свойства молока. Бактерицидные свойства. Пороки молока биохимического происхождения. Биохимические и физико-химические процессы при изготовлении молочных продуктов.	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
7.	Биохимия мышц. Методы исследований и мяса	Химический состав мышечной ткани. Азотсодержащие экстрактивные соединения мышц. Биологически активные молекулы мышц и пути их синтеза. Химические процессы в мясе. Технологические пороки созревания мяса	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
	Итого		8	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Предмет и задачи биохимии. Структура клетки и химический состав организмов. Углеводы: строение, свойства, роль в организме.	Предмет и задачи биохимии. Структура клетки и химический состав организмов. Углеводы: строение, свойства, роль в организме.	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
2.	Липиды, их строение, свойства, роль в организме. Аминокислоты.	Липиды, их строение, свойства, роль в организме. Высшие жирные кислоты. Ацилглицерины. Фосфолипиды. Воски.	1	

		Аминокислоты: физические и химические свойства.		
3.	Нуклеиновые кислоты. Белки: строение, свойства, биологические функции.	Нуклеиновые кислоты: ДНК, матричная и транспортная, рибосомальная РНК. Содержание белков в тканях и органах животных и растений. Биологическое значение белков. Аминокислоты: типы классификации, свойства, распространение.	1	
4.	Витамины и коферменты, их строение, свойства и классификация. Микроэлементы. Ферменты, их строение и свойства, классификация.	Витамины, их образование, строение, свойства и классификация. Витамины водо- и жирорастворимые. Роль микроэлементов. Ферменты: физико-химические свойства, строение, классификация и номенклатура, денатурация, механизмы действия. Регуляторное действие эффекторов ферментативных реакций, использование	1	
5.	Биохимия растительных продуктов. Методы исследований	Зерновые и зернобобовые культуры, корнеплоды, овощи, картофель, масличные, кормовые травы и др.: химический состав и биологическая ценность. Качество клейковины. Биохимические процессы при послеуборочном дозревании и хранении. Определение активности липаз в семенах злаковых и масличных культур Исследование зависимости интенсивности дыхания растениеводческой продукции от температуры	1	
6.	Биохимия молока. Методы исследований	Химический состав молока. Физико-химические свойства молока. Бактерицидные свойства. Пороки молока биохимического происхождения. Биохимические и физико-химические процессы при изготовлении молочных	2	

		продуктов. Определение сырого жира в масличном сырье.		
7.	Биохимия мышц. Методы исследований и мяса	Химический состав мышечной ткани. Азотсодержащие экстрактивные соединения мышц. Биологически активные молекулы мышц и пути их синтеза. Химические процессы в мясе. Технологические пороки созревания мяса	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
	Итого		8	

### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Предмет и задачи биохимии. Структура клетки и химический состав организмов. Углеводы: строение, свойства, роль в организме.	Основоположники науки. Метаболизм углеводов. Особенности ассимиляции диоксида углерода у С3- и С4-растений. Цикл Кальвина. Процесс окисления глюкозы. Механизмы превращения пировиноградной кислоты. Окислительное фосфорилирование. Глиоксилатный цикл. Процессы синтеза аскорбиновой кислоты и сахарозы. Реакции синтеза и распада крахмала, инулина, целлюлозы. Органические кислоты. Брожение: виды, молочнокислое брожение.	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
2.	Липиды, их строение, свойства, роль в организме. Аминокислоты.	Метаболизм липидов. Синтез и окисление насыщенных жирных кислот. А-окисление жирных кислот. Окисление ненасыщенных жирных кислот. Процесс превращения липидов в углеводы. Молекулярные механизмы азотфиксации. Реакции восстановления нитратов; ассимиляции аммиака, синтез мочевины.	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3



3.	Нуклеиновые кислоты. Белки: строение, свойства, биологические функции.	Метаболизм нуклеиновых кислот. Биосинтез РНК. Процессинг и сплайсинг. Функции нуклеиновых кислот. Метаболизм белков. Фолдинг. Протеолиз. Функции белков. Вещества вторичного происхождения (алкалоиды, глюкозиды, воски и др.).	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
4.	Витамины и коферменты, их строение, свойства и классификация. Микроэлементы. Ферменты, их строение и свойства, классификация.	-	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
5.	Биохимия растительных продуктов. Методы исследований	Биохимические изменения в зерне при самосогревании и повреждении зерна сушкой. Накопление афлатоксинов в заплесневевшем зерне. Характеристика растительных масел основных масличных культур. Оптимизация условий сахаронакопления в корнеплодах сахарной свеклы. Фруктовые и ягодные культуры. Методы исследований	20	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
6.	Биохимия молока. Методы исследований	Мицеллярные и белково-липидные комплексы молока. Методы исследований	30	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
7.	Биохимия мышц. Методы исследований и мяса	Биологически активные молекулы мышц и пути их синтеза метионина, адреналина, креатина, пуриновых и пиримидиновых оснований, фосфолипидов. Сократительные белки мышц Методы исследований	25	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3
Итого			155	155

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень	Виды занятий	Формы контроля
----------	--------------	----------------

компетенций	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1.1	+	+			+	Промежуточный: Групповые и индивидуальные творческие задания. Сообщение. Разноуровневые задачи. Рефераты. Собеседование по выполненным заданиям в Рабочей тетради. Тестирование. Итоговый: Экзамен.
ОПК-1.2	+	+			+	Промежуточный: Групповые и индивидуальные творческие задания. Сообщение. Разноуровневые задачи. Рефераты. Собеседование по выполненным заданиям в Рабочей тетради. Тестирование. Итоговый: Экзамен.
ОПК-1.3	+	+			+	Промежуточный: Групповые и индивидуальные творческие задания. Сообщение. Разноуровневые задачи. Собеседование по выполненным заданиям в Рабочей тетради. Тестирование. Итоговый: Экзамен.

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Кощаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции / А. Г. Кощаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 388 с. — ISBN 978-5-507-48389-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352340>
2. Савина, О. В. Биохимия растений : учебное пособие для вузов / О. В. Савина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10830-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517498>
3. Царегородцева, Е. В. Биохимия мяса : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13300-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519342>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-2237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212429>
2. Древин, В. Е. Биохимия сельскохозяйственной продукции : лабораторный практикум для обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки с.-х. продукции». Профили: «Технология производства и переработки продукции животноводства»,

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»/ В. Е. Древин, Л. А. Минченко. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2020. - 128 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1289006>

### 6.3 Периодические издания

Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 - . – Рязань, 2020 - . - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsbh.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

### 6.6 Методические указания к практическим занятиям / научно-практическим занятиям/коллоквиумам– не предусмотрены

### 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Биохимия сельскохозяйственной продукции: Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы /Сост. Захарова О.А. – Рязань, 2024. – 19 с.

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

### 7.1 Аудитории (помещения, места) для проведения занятий

Лекции проводятся в аудитории 112б площадью более 60 м<sup>2</sup> на 35 мест.

Лабораторные занятия проводятся в аудитории 112б на 35 рабочих мест.

Самостоятельная работа проходит в читальных залах библиотеки ФГБОУ ВО РГАТУ, компьютерных классах ФГБОУ ВО РГАТУ на 10 и более рабочих мест.

### 7.2. Перечень специализированного оборудования

Для лекционных занятий:

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка*</i>	<i>шт.</i>
Компьютер	Celeron	1
Принтер	Samsung ML-1210	1
Экран на штативе	ScreenMedia Apollo	1
Ноутбук	Lenovo G565A	1
Проектор	NEC Projektor NP 215 G	

Для лабораторных (практических) занятий

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка*</i>	<i>шт.</i>
Компьютер	Celeron	1
Принтер	Samsung ML-1210	1
Экран на штативе	ScreenMedia Apollo	1
Ноутбук	Lenovo G565A	1
Принтер	Samsung ML-1210	1
Микроскопы		10

Для самостоятельной работы

<i>Название оборудования</i>	<i>Марка*</i>	<i>шт.</i>
Компьютер (локальная сеть с выходом Internet)	Celeron	10

8. **Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ**  
**РАСТЕНИЕВОДСТВА**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) "**Технология переработки сельскохозяйственной продукции**" \_\_\_\_\_

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр** \_\_\_\_\_

**Форма обучения заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 3 \_\_\_\_\_ Семестр 6 \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр Зачет \_\_\_\_\_ семестр

Экзамен 6 семестр

Рязань, 2024

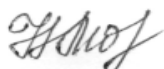
## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

**Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 7.08.2017 № 669**

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции Морозова Н.И.



Морозова Н.И.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент

---

( кафедра)



Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

### Задачи изучения дисциплин:

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

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.30

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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



**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-5. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1. Реализует технологии переработки продукции растениеводства
		ПК-5.2. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
	ПК-11. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.1. Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины
	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1. Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ПК-13.3. Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5	6		
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	38	18	20		
В том числе:					
Лекции	12	6	6		
Лабораторные работы (ЛР)	14	6	8		
Практические занятия (ПЗ)	12	6	6		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	273	122	151		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа					
<b>Контроль</b>	13	4	9		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		Зачет	Экзамен		
Общая трудоемкость час	324	144	180		
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	4	5		
Контактная работа (по учебным занятиям)	38	18	20		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Переработка зерна в муку и крупу	2	2	2		34	40	ОПК-4.1; ПК-5; ПК-11; ПК-13
2.	Основы хлебопечения	2	2	2		35	41	
3.	Основы производства макаронных изделий	1	1	1		34	40	
4.	Производство растительных масел	1	2	1		34	40	
5.	Основы бродильных	2	2	2		34	40	



### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Переработка зерна в муку и крупу	Переработка зерна в муку и крупу	2	ОПК-4.1; ПК-5; ПК-11; ПК-13
2.	Основы хлебопечения	Основы хлебопечения	2	
3.	Основы производства макаронных изделий	Основы производства макаронных изделий	1	
4.	Производство растительных масел	Производство растительных масел	1	
5.	Основы бродильных производств	Основы бродильных производств	2	
6.	Основы консервирования плодоовощного сырья	Основы консервирования плодоовощного сырья	2	
7.	Технология переработки картофеля	Технология переработки картофеля	1	
8.	Производство сахара	Производство сахара	1	
	Итого:		12	

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Переработка зерна в муку и крупу	Переработка зерна в муку и крупу	2	ОПК-4.1; ПК-5; ПК-11; ПК-13
2.	Основы хлебопечения	Основы хлебопечения	2	
3.	Основы производства макаронных изделий	Основы производства макаронных изделий	1	
4.	Производство растительных масел	Производство растительных масел	2	

	масел			
5.	Основы производств	Основы бродильных производств	2	
6.	Основы консервирования плодовоовощного сырья	Основы консервирования плодовоовощного сырья	2	
7.	Технология картофеля	Технология переработки картофеля	2	
8.	Производство сахара	Производство сахара	1	
	Итого:		14	

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Переработка зерна в муку и крупу	Переработка зерна в муку и крупу	2	ОПК-4.1; ПК-5; ПК-11; ПК-13
2.	Основы хлебопечения	Основы хлебопечения	2	
3.	Основы производства макаронных изделий	Основы производства макаронных изделий	1	
4.	Производство растительных масел	Производство растительных масел	1	
5.	Основы производств	Основы бродильных производств	2	
6.	Основы консервирования плодовоовощного сырья	Основы консервирования плодовоовощного сырья	2	
7.	Технология картофеля	Технология переработки картофеля	1	
8.	Производство сахара	Производство сахара	1	
9.	Итого:		12	

**5.6 Научно- практические занятия- не предусмотрены**

**5.7 Коллоквиумы - не предусмотрены**

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Переработка зерна в муку и крупу	Переработка зерна в муку и крупу	34	ОПК-4.1; ПК-5; ПК-11; ПК-13
2.	Основы хлебопечения	Основы хлебопечения	35	
3.	Основы производства макаронных изделий	Основы производства макаронных изделий	34	
4.	Производство растительных масел	Производство растительных масел	34	
5.	Основы производств	Основы бродильных производств	34	
6.	Основы консервирования плодовоовощного сырья	Основы консервирования плодовоовощного сырья	34	
7.	Технология картофеля	Технология переработки картофеля	34	
8.	Производство сахара	Производство сахара	34	
	Итого		273	

### 4.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-5Способен реализовывать	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по

технологии переработки и хранения продукции растениеводства						лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-11.Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-13.Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен

## 6. Учебно- методическое информационное обеспечение дисциплины:

### 6.1.Основная литература:

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. В. Келер. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14997-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518907>

2. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362765>

### 6.3. Дополнительная литература:

1. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольдяпин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495657>

2 Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355688>

### 6.3.Периодическая литература.

1. Аграрная наука : науч.-теоретич. и производ. журнал / учредитель : ООО «ВИК-Черноземье». – 1992, сентябрь - . – Москва : Аграрная наука, 2016. – Ежемес. - ISSN 2072-9081. – Текст : непосредственный.

2. Агрохимический вестник : науч.-практич. журнал / учредители : Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве". - 1929 - . - Москва : АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве", 2016. -

Двухмес. - ISSN 02352516. - Предыдущее название: Химия в сельском хозяйстве (до 1997 года). – Текст : непосредственный.

3. Экономика сельского хозяйства России : науч.-производ. журн. / учрежден Министерством сельского хозяйства РФ. – 1983 - . – Балашиха : АНО Редакция журнала Экономика сельского хозяйства России, 2016 . – Ежемес. - ISSN 2070-0288. – Текст : непосредственный.

4. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

#### **6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

-ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>

- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnshb.ru>

-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

-Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

#### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:**

6.5.Методические указания к практическим занятиям для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки с.-х. продукции» по дисциплине «Технология переработки продукциирастениеводства» /Н.И. Морозова. Рязань, 2024, [Электронный ресурс] ФГБОУ ВО РГАТУ. - 49 с. - ЭБС РГАТУ

6.6. Методические указания к лабораторным занятиям для подготовки бакалавров по дисциплине «Технология переработки продукциирастениеводства» по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки с.-х. продукции» /Н.И. Морозова. Рязань, 2024, [Электронный ресурс] ФГБОУ ВО РГАТУ. - 49 с. - ЭБС РГАТУ

#### **6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:**

Морозова Н.И. Методические указания по дисциплине для самостоятельной подготовки по дисциплине «Технология переработки продукциирастениеводства» для студентов направления подготовки 35.03.07«Технология производства переработки сельскохозяйственной продукции». Уровень профессионального образования - бакалавр. - Рязань: РГАТУ, 2024.



**7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -Стандартный Russian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.


**9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 3**

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр**

**Зачет 3 курс**

**Экзамен \_\_\_\_\_ семестр**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669 \_\_\_\_\_  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент кафедры Технологии общественного питания

и переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н. \_\_\_\_\_ Туркин В.Н.

(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции



\_\_\_\_\_  
О.В.Черкасов

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель освоения дисциплины** – приобретение и усвоение студентами знаний о процессах пищевых производств и аппаратах для их осуществления с учетом технических и экономических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

### Задачи изучения дисциплины:

- изучение законов гидродинамики, термодинамики и тепломассообмена и способы их применения при практических расчетах;
- изучение основных способов энергосбережения;
- овладение рациональными способами эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продуктов питания и переработке сельскохозяйственного сырья растительного и животного происхождения;
- овладение методиками расчета технологических процессов и аппаратов.

### Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства. <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства. <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособии режимов хранения сельскохозяйственной продукции. <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия. <b>Задача 7.</b> Реализация технологий	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

		<p>переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.31**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.3 Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ПК-5. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1. Реализует технологии переработки продукции растениеводства
	ПК-8. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства
		ПК-8.2. Знает направления совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
		ПК-8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве
		ПК-13.3 Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	курс		
		3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14		
В том числе:				
Лекции	6	6		
Лабораторные работы (ЛР)				
Практические занятия (ПЗ)	8	8		
Семинары (С)	-	-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная)	-	-		
<i>Другие виды аудиторной работы (КСР)</i>	-	-		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	90		
в том числе:				
Курсовая работа (самостоятельная работа)				
Изучение учебного материала по литературным и др. источникам	90	90		
<b>Контроль</b>	4	4		
Вид промежуточной аттестации (зачет,	зачет	зачет		
Общая трудоемкость час	108	108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	14	14		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час.	
1	Основы гидростатики.	-	-	-	-	10	10	ОПК-1.3, ОПК-4.2, ПК-5.1; ПК-8.1, ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-13.2; ПК-13.3
2	Основные положения науки	-	-	-	-	4	4	
3	Разделение неоднородных систем	2	-	2	-	6	10	
4	Осаждение	-	-	-	-	10	10	
5	Фильтрация	2	-	2	-	10	14	
6	Псевдооживление	-	-	-	-	10	10	
7	Перемешивание	-	-	2	-	8	10	
8	Теплообменные процессы	2	-	2	-	6	10	
9	Массообменные процессы	-	-	-	-	10	10	
10	Сушка	-	-	-	-	10	10	
11	Механические процессы	-	-	-	-	6	6	
-	Итого (без учета «контроль – 4 ч»)	6	-	8	-	90	104	-

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Предыдущие дисциплины</b>												
1.	Физика	+	+	+			+					+
2.	Оборудование торговых предприятий и холодильная техника				+	+		+	+	+	+	
<b>Последующие дисциплины</b>												
1.	Холодильное и вентиляционное оборудование				+	+		+	+	+	+	

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
2.	Разделение неоднородных систем	Классификация неоднородных систем. Понятие дисперсионная и дисперсная фазы. Методы разделения неоднородных систем. Материальный баланс процессов разделения.	2	ОПК-1.3, ОПК-4.2, ПК-5.1; ПК-8.1, ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-13.2; ПК-13.3
3.	Фильтрация	Кинетика фильтрации. Критериальные уравнения фильтрации для ламинарного и турбулентного режимов. Сопротивление фильтрующего слоя. Виды фильтрации.	2	
4.	Теплообменные процессы.	Общие сведения. Нагревание, испарение, охлаждение, конденсация. Движущая сила теплообменных процессов.	2	
	итого		6	

## 5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

## 5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	3	Решение задач на материальный баланс процессов разделения	2	ОПК-1.3, ОПК-4.2, ПК-5.1; ПК-8.1, ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-13.2; ПК-13.3
2.	5	Оборудование для фильтрации неоднородных систем	2	
3.	7	Оборудование для перемешивания	2	
4.	8	Конструкции теплообменных аппаратов	2	
-	Итого	-	8	-

## 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

## 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены



## 5.8 Самостоятельная работа

№ п / п	Номер и наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОПК, ПК
1	2	3	4	5
2	2	Основные свойства пищевых продуктов и сырья для твердых, жидких и газообразных фаз. Факторы, влияющие свойства пищевых продуктов и сырья. Классификация основных процессов пищевой технологии. Кинетические закономерности основных процессов пищевой технологии. Понятие кинетика, движущая сила процесса и порядок составления критериальных уравнений. Материальный и тепловой балансы. Основные типы процессов и аппаратов. Теория подобия.	10	ОПК-1.3, ОПК-4.2, ПК-5.1; ПК-8.1, ПК-8.2; ПК-8.3; ПК-13.2; ПК-13.3
3	3	Классификация неоднородных систем. Понятия дисперсионная и дисперсная фазы. Определение суспензии, эмульсии, пыли, дыма, тумана. Методы разделения. Материальный баланс процессов разделения.	4	
4	4	Осаждение в стесненных условиях. Влияние формы осаждающихся частиц на скорость процесса. Осаждение при разделении эмульсий и газовых неоднородных систем.	6	
5	5	Очистное и продуктивное фильтрование. Уравнение, используемые для описания фильтрационного движения. Особенности фильтрования с закупориванием пор фильтровальной перегородки.	10	
6	6	Физические основы псевдооживления. Преимущества и недостатки процесса. Использование процесса псевдооживления при переработке сельскохозяйственной продукции. Определение затрат энергии для создания и поддержания слоя твердых частиц в псевдооживленном состоянии; перепад давлений при движении газа через слой; критериальные уравнения для определения скорости начала псевдооживления и массового уноса частиц (скорости витания).	10	
7	7	Перемешивание пластичных масс и сыпучих материалов. Классификация перемешивающих устройств пластичных и сыпучих материалов. Определение затрат энергии на перемешивание. Гомогенизация.	10	
8	8	Теплообмен при изменении агрегатного состояния теплоносителей. Выпаривание – общие сведения. Физико-химические основы выпаривания. Способы выпаривания.	8	
9	9	Абсорбция, перегонка и ректификация, экстракция, адсорбция. Общие сведения. Материальные балансы процессов. Применяемое оборудование. Кристаллизация – общие сведения. Статика процесса. Кинетика и условия кристаллизации. Образование центров кристаллизации. Рост кристаллов. Метод кристаллизации. Материальный баланс.	6	

10	10	Сушка. Основные понятия и классификация способов сушки. Статика сушки. Формы связи материала и влаги. Кинетика сушки. Материальный и тепловой балансы сушки. Варианты сушильных процессов.	10	
11	11	Физические основы измельчения. Обезвоживание и брикетирование. Гранулирование и формование. Физические основы прессования.	10	
	ИТОГО	-	90	-

### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1.3 Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.
ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.
ПК-5.1. Реализует технологии переработки продукции растениеводства	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.
ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.
ПК-8.2. Знает направления совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.
ПК-8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.
ПК-13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.
ПК-13.3 Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции	+		+		+	Защита отчета по практической работе, тест, зачет.

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для вузов / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 586 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10854-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518095>
2. Зимняков, В. М. Процессы и аппараты перерабатывающих производств : учебное пособие / В. М. Зимняков. — Пенза : ПГАУ, 2021. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/207347>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Процессы и аппараты пищевых производств. Курсовой проект : учебное пособие / В.Н. Тепляшин, Л.И. Ченцова, В.Н. Невзоров, И.В. Машкевич. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 273 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018414-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2001720>
2. Жистин, Е. А. Процессы и аппараты пищевых производств. Сборник задач, методика решений, варианты заданий : учебное пособие / Е. А. Жистин, В. А. Авроров. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 168 с. - ISBN 978-5-9729-1027-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902212>

### 6.3 Периодические издания

1. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.
2. Пищевая технология :научн. – техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 - . – Краснодар, 2016. – Двухмес. – ISSN 0579-3009. - Текст : непосредственный.
- 3.Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing:TechniquesandTechnology): науч.журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет . – 1998 - . – Кемерово, 2020. – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsxb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

### 6.5. Методические указания к лабораторным занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к лабораторно-практическим работам по дисциплине «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024, Рязань. Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>.

### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:

Туркин В.Н. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» [Текст]/ Электронная библиотека ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024, Рязань. Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>.

### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без

			ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

### **8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ**  
(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) **«Технология переработки сельскохозяйственной продукции»**

\_\_\_\_\_ (полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

\_\_\_\_\_ (очная, заочная, очно-заочная)

Курс **3**

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс

Зачет \_\_\_\_\_ курс

Экзамен **3** курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 7.08.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук,  
доцент \_\_\_\_\_  
( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** получение знаний о безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия, методах аналитического контроля природных и антропогенных токсикантов в продовольственном сырье и продуктах питания; изучение возможных источников, компонентов, факторов, влияющих на загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

### Задачи изучения дисциплины:

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.



13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.34**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3.Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.3. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.2.Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.3.Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

**Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов	ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПК-1.2 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессиоанального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644
	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ПК-6.2 Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации ПК-6.3 Применяет специальные программные обеспечения, в том числе мобильные приложения в контроле качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482).

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры				
		1	2	3	4	
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14			14		
В том числе:						
Лекции	4			4		
Лабораторные работы (ЛР)						
Практические занятия (ПЗ)	10			10		
Семинары (С)						
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)						
<i>Другие виды аудиторной работы</i>						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	85			85		
В том числе:						
Проработка конспекта лекций	20			20		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	20			20		
Подготовка к выполнению лабораторной работы						
Решение ситуационных задач	20			20		
Подготовка доклада, включая изучение литературных источников и создание презентации	25			25		
<i>Контроль</i>	36			36		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен			Экзамен		
Общая трудоемкость час	108			108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзамен)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Обеспечение качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	1		2	-	20	18	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
2.	Загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	1		2	-	20	16	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6

3.	Загрязнения сельскохозяйственного сырья и продовольствия веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве.	1		2	-	20	18	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	1		2	-	20	12	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	0		2	-	25	8	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
	ИТОГО	4		10	-	85	108	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин				
		1	2	3	4	5
<b>Предшествующие дисциплины</b>						
1.	Введение в профессиональную деятельность	+	+	+	+	+
2.	Химия	+	+	+	+	+
3.	Микробиология	+	+	+	+	+
4.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+
5.	Фитопатология, энтомология и защита растений					
6.	Зоология					
<b>Последующие дисциплины</b>						
1.	Технология хранения продукции растениеводства	+	+	+	+	+
2.	Стандартизация и подтверждение	+	+	+	+	+
3.	Пищевые и биологически активные добавки	+	+	+	+	+
4.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+

### 5.3. Содержание разделов дисциплины (по лекциям)

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудовая емкость (час.)	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1.	Обеспечение качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Пищевая безопасность и основные критерии её оценки Концепция безопасности пищевой продукции и питания Законодательная база в области обеспечения безопасности пищевой	1	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6

2.	Загрязнение сельскохозяйственного сырья и продовольствия ксенобиотиками химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Ксенобиотики пищевого сырья и продуктов питания Загрязнение ксенобиотиками химического происхождения Загрязнение ксенобиотиками биологического происхождения Металлические загрязнения Опасности микробиологического происхождения	1	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
3.	Загрязнения сельскохозяйственного сырья и продовольствия веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	Пестициды как загрязнители пищевого сырья и продуктов питания Загрязнения веществами, применяемыми в растениеводстве Загрязнения веществами, применяемыми в животноводстве Радиоактивное загрязнение	1	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Пищевые, технологические и биологически активные добавки Генно-модифицированные источники пищевой продукции	1	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1;
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Идентификация пищевой продукции Фальсификация пищевой продукции	0	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
	ИТОГО		4	

#### 5.4. Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	Методы отбора образцов и способы пробоподготовки продовольственного сырья и пищевых продуктов к анализу	2	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
		Пищевые отравления. Определение показателей безопасности молока и молочных продуктов Определение свежести пищевых яиц	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
		Определение свежести мяса убойных животных и птицы, показателей безопасности рыбы	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
		Определение показателей безопасности консервов Экспертиза качества продуктов переработки фруктов и овощей, соков	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
2.	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками и химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Определение свинца в продовольственном сырье и продуктах питания, бензойнокислого натрия в продуктах консервирования	2	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
		Методы анализа полигалогенированных углеводов в пищевых продуктах и объектах окружающей среды. Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1;
		Металлические загрязнения продуктов питания: токсичность, источники загрязнения. Определение содержания патулина в соке яблочном, соке яблочном концентрированном и напитках, содержащих яблочный сок	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1;
		Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1;
3.	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье.	2	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
		Определение нитратов, нитритов и N-нитроаминов в продуктах переработки плодов и овощей	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
		Контроль за остаточным содержанием антибиотиков и других ветеринарных препаратов Обнаружение, идентификация и определение остаточных количеств левомецетина в продуктах животного происхождения	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1;
		Радионуклиды, как загрязнители продовольственного сырья и продуктов питания	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания	2	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1;
5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Выявление фальсификации продовольственных товаров	2	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
ИТОГО			10	

## 5.6 Научно- практические занятия - не предусмотрены

### 5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

### 5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудоёмкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Обеспечение качества продовольственного сырья и продуктов питания	Методы отбора образцов и способы подготовки проб продовольственного сырья и пищевых продуктов к анализу	20	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1
		Пищевые отравления. Определение показателей безопасности молока и молочных продуктов Определение свежести пищевых	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5;
		Определение свежести мяса убойных животных и птицы, показателей безопасности рыбы	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками и химического и биологического происхождения, химическими элементами, микроорганизмами и их метаболитами	Определение свинца в продовольственном сырье и продуктах питания, бензойного натрия в продуктах консервирования Металлические загрязнения продуктов питания: токсичность, источники загрязнения. Определение содержания патулина в соке яблочном, соке яблочном концентрированном и напитках, содержащих яблочный сок	20	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
		Микробиологический контроль безопасности пищевых продуктов Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
3	Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Радиоактивное загрязнение	Методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Определение нитратов, нитритов и N-нитроаминов в продуктах переработки плодов и овощей	20	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
		Контроль за остаточным содержанием антибиотиков и других ветеринарных препаратов Обнаружение, идентификация и определение остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
		Радионуклиды, как загрязнители продовольственного сырья и продуктов питания	-	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
4.	Контроль за использованием пищевых добавок	Гигиеническая регламентация применения пищевых добавок в продуктах питания	20	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6



5.	Идентификация и фальсификация пищевой продукции	Выявление фальсификации продовольственных товаров	25	ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6
ИТОГО			85	

### 5.9. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос практических занятиях; Тесты; Экзамен
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос практических занятиях; Тесты; Экзамен
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос практических занятиях; Тесты; Экзамен
ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос практических занятиях; Тесты; Экзамен
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос практических занятиях; Тесты; Экзамен

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **6.1 Основная литература**

1. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513555>
2. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513812>
3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для вузов / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519932>
4. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513319>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 196 с. - ISBN 978-5-7638-4098-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819279>

### **6.3. Периодические издания-журналы:**

1. Экономика сельского хозяйства России : науч.-производ. журн. / учрежден Министерством сельского хозяйства РФ. — 1983 - . — Балашиха : АНО Редакция журнала Экономика сельского хозяйства России, 2016 . — Ежемес. - ISSN 2070-0288. — Текст : непосредственный.
2. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». — 1926, октябрь - . — Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . — Ежемес. - ISSN 0235-2494. — Текст : непосредственный.
3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». — 1930, июль - . — Москва : Пищевая промышленность, 2016- . — Ежемес. - ISSN 0235-2486. — Текст : непосредственный.

### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

## Программное обеспечение и интернет-ресурсы

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsheb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

**6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:** по дисциплине «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.- Рязань, 2024 год, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – ЭБС РГАТУ

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
2	AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
3	AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
4	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
5	eTXTАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
6	GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
7	Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 yearEducationalRenewalLicense	156A-180605-093859-080-982	150
8	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
9	MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений

10	Windows	Перечислить	
11	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
12	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
13	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
14	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
15	Альт Линукс Школьный	свободно распространяемая	без ограничений
16	Система тестирования INDIGO	Лицензионное соглашение (договор) № Д-53609/2	75
17	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
18	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений
19	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №3906/18 от 10.04.2018 Лицензионный договор №3936/18 от 10.09.18	1300 загрузок

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



/ Т.В. Ерофеева /

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Физиология и биохимия растений

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат  
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление(я) подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производ-  
ства и переработки сельскохозяйственной продукции  
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции»  
(полное наименование профиля направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Курс 3

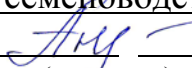
Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_ - \_\_\_ курс      Зачет \_\_\_ - \_\_\_ курс

Экзамен 3 курс

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного 17.07.2017 г. № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик: доцент кафедры селекции и семеноводства, лесного дела и садоводства  
(должность, кафедра)  Антипкина Л.А.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой селекции и семеноводства, лесного дела и садоводства  
(кафедра)  Фадькин Г.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

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

### **Задачи дисциплины:**

- изучить процессы жизнедеятельности растений;
- изучить физиологию и биохимию формирования качества урожая;
- освоить методы исследования физиологических процессов;
- научиться анализировать и применять на практике результаты физиологических исследований.

В соответствии с ФГОС ВО:

тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).	Научно-исследовательский	Научные исследования по разработке технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции	Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и пере-	Производственно-технологический	Технологии производства, хранения и переработки про-	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и живот-

работки продукции растениеводства и животноводства).		дукции растениеводства и животноводства; Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	новодства
Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Организационно-управленческий	Организация и управление в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

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

Учебная дисциплина «Физиология и биохимия растений» входит в вариативную часть дисциплин блока Б1.О.33, включенные в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Предыдущими дисциплинами, на которых базируется «Физиология и биохимия растений», являются: ботаника, химия.

Дисциплина «Физиология и биохимия растений» является основополагающей для изучения технологии хранения продукции растениеводства.

### **Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);

- сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

### **Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**



- образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

- сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. Владеет практическими навыками основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы				
		1	2	3	4	5
Аудиторные занятия (всего)	16	-	-	16	-	-
В том числе:						
Лекции	6	-	-	6	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	10	-	-	10	-	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-	-	-	-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-	-	-	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>119</b>			<b>119</b>		
В том числе:	-	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-	-	-	-	-	-
Проработка конспекта лекций, учебников, учебных пособий, другой учебно-методической литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники и др.).	32	-	-	32	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-	-	-	-
Выполнение контрольной работы	40	-	-	40	-	-
Конспектирование обязательной литературы к лабораторным и практическим занятиям	47	-	-	47	-	-
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	экзамен	-	-	экзамен	-	-
Контроль	9			9		
Общая трудоемкость час	144	-	-	144	-	-
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	-	-	4		
Контактная работа (по учебным занятиям)	16		-	16		

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самостоятельная работа студента	Всего час. (без экзама)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Физиология растительной клетки.	2	4	-	-	17	23	ОПК-1
2.	Водный обмен растений.	2	2	-	-	12	16	ОПК-1
3.	Фотосинтез.	2	2	-	-	20	24	ОПК-1
4.	Дыхание растений.	-	2	-	-	11	13	ОПК-1
5.	Минеральное питание растений.	-	-	-	-	14	14	ОПК-1
6.	Рост и развитие растений.	-	-	-	-	16	16	ОПК-1
7.	Адаптация и устойчивость растений.	-	-	-	-	14	14	ОПК-1
8.	Физиология и биохимия формирования качества урожая.	-	-	-	-	15	15	ОПК-1
	ИТОГО:	6	10		-	119	135	

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов дисциплины из табл.5.1							
		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Предыдущие дисциплины</b>									
1.	Ботаника	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>									
1.	Производство продукции растениеводства		+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства			+	+			+	

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Физиология растительной клетки.	Предмет, методы, задачи, проблемы современной физиологии растений. Место физиологии растений среди других биологических дисциплин. Связь физиологии растений с технологическими дисциплинами. Понятие биологической системы, эволюция биологических систем, системный подход в изучении живого. Физиологические процессы и качество сельскохозяйственной продукции. Современная клеточная теория. Типы клеточной организации (прокариоты, эукариоты). Элементы растительной и животной клеток. Разнообразие клеток и их функций. Структурные элементы растительной клетки. Строение и функции белков, нуклеиновых кислот, липидов, углеводов. Клетка как открытая система.	2	ОПК-1
2.	Водный обмен растений.	Структура и физические свойства воды. Специфические физические и химические свойства воды. Термодинамические показатели состояния воды. Функции воды в биологических системах. Клетка как осмотическая система. Корневое давление, его природа, зависимость от внутренних и внешних условий. «Плач» и гуттация. Транспирация, её биологическое значение. Динамика содержания воды в онтогенезе растений, распределение по органам. Водный баланс растения. Ближний, средний, дальний транспорт воды в растении.	2	ОПК-1

1	2	3	4	5
3.	Фотосинтез.	<p>Роль фотосинтеза в биосфере. Окислительно-восстановительная функция фотосинтеза. Общее и парциальные уравнения фотосинтеза. Лист как орган фотосинтеза. Хлоропласты: химический состав, структура и функции. Пигменты фотосинтезирующих систем: хлорофиллы, каротиноиды (строение, свойства, функции). Функционирование пигментных систем. Световая фаза фотосинтеза. Типы фиксации CO<sub>2</sub> растениями (C<sub>3</sub>-, C<sub>4</sub>-, САМ-фотосинтез). Фотодыхание. Зависимость фотосинтеза от внутренних и внешних факторов. Спектральный состав солнечного излучения. Фотосинтез и первичный обмен веществ. Роль фотосинтеза в формировании величины и качества урожая сельскохозяйственных культур.</p>	2	ОПК-1
	ИТОГО:		6	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Физиология растительной клетки.	<p>Влияние катионов и анионов солей на форму и время плазмолиза. Определение жизнеспособности семян по окрашиванию цитоплазмы. Диагностика повреждения растительной ткани по увеличению проницаемости клеточных мембран. Получение глобулина и изучение его свойств. Тест по теме: «Физиология растительной клетки». Коллоквиум по теме: «Биохимия растительной клетки».</p> <p>Получение растворов моно-, ди- и полисахаридов и изучение их свойств. Изучение свойств растительных масел.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	ОПК-1
2.	Водный обмен растений.	<p>Определение потенциального осмотического давления методом плазмолиза. Определение концентрации клеточного сока и потенциального осмотического давления рефрактометрическим методом. Определение водного потенциала листьев методом Шардакова. Определение состояние устьиц методом инфильтрации по Молишу. Определение интенсивности транспирации у срезанных листьев при помощи торзионных весов (по Иванову). Сравнение транспирации верхней и нижней сторон листа хлоркобальтовым методом (по Шталю). Определение интенсивности транспирации и относительной транспирации при помощи технических весов. Влияние внешних условий на процесс гуттации</p>	2	ОПК-1
3.	Фотосинтез.	<p>Количественное определение пигментов. Решение задач по теме: «Фотосинтез»</p>	2	ОПК-1

1	2	3	4	5
4.	Дыхание растений.	<p>Определение интенсивности дыхания семян в закрытом сосуде. Определение дыхательного коэффициента прорастающих семян.</p> <p>Обнаружение пероксидазы и определение ее активности. Определение активности каталазы в растительной ткани. Обнаружение фермента дегидрогеназы в семенах гороха.</p>	2	ОПК-1
	ИТОГО:		10	

### 5.5 Практические занятия (семинары) – не предусмотрено

### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрено

### 5.7 Коллоквиумы

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Физиология растительной клетки.	Биохимия растительной клетки	2	ОПК-1

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Физиология растительной клетки.	<p>Строение и функции витаминов.</p> <p>Механизм реализации генетической информации.</p> <p>Ответная реакция клетки на внешние воздействия.</p> <p>Физиология растительной клетки.</p>	17	ОПК-1
2.	Водный обмен растений.	<p>Пути повышения эффективности использования воды растениями.</p> <p>Динамика содержания воды в хранящейся продукции растениеводства.</p> <p>Осмотические свойства растительной</p>	12	ОПК-1



		клетки. Водный обмен растений.		
3.	Фотосинтез.	Влияние густоты стояния растений, структуры посева, особенностей расположения листьев в пространстве, удобрений и орошения на энергетическую эффективность фитоценозов. Пигменты фотосинтезирующих систем: фикобилины, флавоноидные (строение, свойства, функции). Светокультура растений. Фотосинтез	20	ОПК-1
4.	Дыхание растений.	Значение дыхания в жизни растений. Отличие дыхания от химического окисления. Строение, функции митохондрий. Ферменты дыхания. Анаэробная фаза (гликолиз). Энергетика этой фазы. Аэробная фаза дыхания. Цикл Кребса (цикл ди- и трикарбоновых кислот). Ферменты и энергетика этой фазы. Глиоксилатный и пентозофосфатный пути окисления, значение. Окислительное фосфорилирование в ЭТЦ. Регуляция электронного транспорта в дыхательной цепи. Методы учёта дыхания. Дыхательный коэффициент и интенсивность дыхания. Дыхание и вторичный обмен веществ. Роль дыхания при хранении сельскохозяйственной продукции. Дыхание и формирование урожая и качества с/х культур.	11	ОПК-1

5.	Минеральное питание растений.	Химический элементный состав живых организмов. Влияние внешних и внутренних факторов на химический элементный состав растений. Необходимые растению макро- и микроэлементы, их усво-яемые соединения и физиологическая роль. Корневое и некорневое питание. Распределение минеральных элементов по органам растений. Поглощение, транспорт, распределение, реутилизация элементов минерального питания. Элементы минерального питания, урожай и качество продукции растениеводства. Проблема нитратов при получении растениеводческой продукции. Тяжёлые металлы и качество продукции растениеводства.Микрохимический анализ золы растений. Изучение взаимодействия ионов в ходе прорастания семян. Определение общей и рабочей адсорбирующей поверхности корневой системы методом Сабина и Колосова. Диагностика элементов минерального питания с помощью прибора ОП-2.	14	ОПК-1
----	-------------------------------	--	----	-------

6.	Рост и развитие растений.	<p>Понятие роста и развития на различных структурных уровнях организации растительного организма. Регуляция роста и развития внутренними (фитогормоны - регуляторы и ингибиторы роста, токсины) и внешними (свет, температура, водообеспеченность и т.д.) факторами. Основные закономерности роста и развития.</p> <p>Онтогенез растений и его периодизация. Регуляция онтогенеза: фотопериодизм, термопериодизм, яровизация. Ритмы физиологических процессов. Физиология формирования семян и других продуктивных частей растения. Взаимодействие вегетативных и репродуктивных органов в процессе формирования семян. Физиология покоя семян; прекращение покоя семян. Физиологические основы хранения семян, плодов и другой продукции. Биохимический состав плодов и овощей в процессе хранения. Наблюдение периодичности роста побега. Выявление апикального доминирования у гороха.</p> <p>Определение силы роста семян методом морфофизиологической оценки проростков. Изучение влияния индолилуксусной кислоты на укоренение черенков фасоли.</p>	16	ОПК-1
----	---------------------------	---	----	-------

7.	Адаптация и устойчивость растений	<p>Понятия физиологического стресса, устойчивости, адаптации к факторам среды. Законы толерантности организмов. Ответная и ответно-приспособительная реакция растений на действие повреждающих факторов. Обратимые и необратимые повреждения растений. Адаптивный потенциал растений. Устойчивость растений и проблемы величины и качества урожая сельскохозяйственных культур. Холодоустойчивость. Морозоустойчивость. Зимостойкость как устойчивость ко всему комплексу неблагоприятных факторов в осенне-зимний период. Влияние на растения избытка влаги. Засухоустойчивость, жароустойчивость и солестойчивость растений.</p> <p>Значение работ Н.А. Максимова в изучении устойчивости. Полегание посевов, меры предотвращения. Физиология больного растения (патофизиология). Иммунитет растений. Физиологические механизмы устойчивости к болезням и вредителям в период хранения продукции растениеводства.</p> <p>Изучение действия сахарозы на белки протоплазмы при отрицательных температурах.</p> <p>Определение</p>	14	ОПК-1
----	-----------------------------------	---	----	-------

8.	<p>Физиология и биохимия формирования качества урожая</p>	<p>солеустойчивости по ростовым процессам.</p> <p>Органолептическое, биохимическое и технологическое понятия качества урожая.</p> <p>Накопление белков в зерновках злаковых культур и формирование технологических свойств зерна и продуктов его переработки.</p> <p>Накопление сахарозы в корнеплодах сахарной свёклы и факторы, определяющие качество и кристаллизуемость сахарного сиропа.</p> <p>Накопление липидов в семенах масличных культур в зависимости от комплекса внутренних и внешних факторов.</p> <p>Накопление сахаров, ароматических, биологически активных соединений и витаминов овощными и плодовыми растениями.</p> <p>Накопление крахмала в клубнях картофеля и формирование его кулинарных качеств.</p> <p>Накопление сахаров, ароматических, биологически активных соединений и витаминов овощными и плодовыми растениями.</p> <p>Определение нитратов в растительной продукции колориметрическим методом.</p>	15	ОПК-1
	ИТОГО:		119	

## 5.9 Примерная тематика курсовых работ (проектов) - не предусмотрена

## 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-1	+	+	-	-	+	Тестирование, конспект, выполнение контрольной работы, коллоквиум, подготовленный реферат, сдача экзамена

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

### 6.1 Основная литература

1. Савина, О. В. Биохимия растений : учебное пособие для вузов / О. В. Савина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10830-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517498>
2. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 1 : учебник для вузов / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01711-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510730>
3. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 2 : учебник для вузов / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 459 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01713-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512414>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Физиология и биохимия растений : учебное пособие / Н. С. Таймазова, М. Г. Муслимов, А. З. Шихмурадов, Г. И. Арнаутова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2023. — 284 с. — ISBN 5-7944-0961-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333875>
2. Гамзаева, Р. С. Физиология и биохимия растений : методические указания / Р. С. Гамзаева, М. В. Байков, Л. Г. Байкова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2020. — 55 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/191334>

### 6.3 Периодические издания

1. Агрехимический вестник : науч.-практич. журнал / учредители : Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, АНО "Редакция "Химия в сельском хозяйстве". - 1929 - . - Москва : АНО "Редакция "Химия в сельском

хозяйстве", 2016. - Двухмес. - ISSN 02352516. - Предыдущее название: Химия в сельском хозяйстве (до 1997 года). – Текст : непосредственный.  
: [http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal\\_vip.pdf](http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal_vip.pdf)

#### **6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Лань». – URL : <https://e.lanbook.com>
- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnshb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

#### **6.5 Методические указания к лабораторным занятиям**

Антипкина, Л.А. Физиология и биохимия растений [Электронный ресурс]: Рабочая тетрадь с методическими указаниями по дисциплине «Физиология растений» для студентов технологического факультета направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 90 с.

#### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Антипкина, Л.А. Физиология и биохимия растений [Электронный ресурс]: Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Физиология и биохимия растений» для студентов технологического факультета. Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 15 с.

### **7. Перечень информационных технологий (Лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
-------------	------------	-----------------

7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине.**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ**  
**РАСТЕНИЕВОДСТВА**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр** \_\_\_\_\_

**Форма обучения заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 4** \_\_\_\_\_ **Семестр** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ **курс** **Зачет** \_\_\_\_\_ **курс**

**Экзамен 4** курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669 (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент \_\_\_\_\_  
( кафедра)



Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

### **Задачи изучения учебной дисциплины:**

характеристика и свойства сырья готовой продукции;  
основные режимы и способы хранения сырья и продукции;  
основные технологические процессы переработки;  
назначение и характеристики основного технологического оборудования;  
критерии и методы оценки отдельных технологических операций.

### **Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;**

научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

### **Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимовхранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.О.34

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

**Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате прохождения производственной практики – технологической практики обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции, установленные программой практики:

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-4Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-4.1Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ПК -4.2 Пользуется средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его	ПК-6.2 Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период

	переработки	хранения по требованиям нормативно-технической документации
	ПК-11.Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.1. Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины
	ПК-13.Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ПК- 13.3. Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	24	24			
В том числе:					
Лекции	8	8			
Лабораторные работы (ЛР)	8	8			
Практические занятия (ПЗ)	8	8			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	111	111			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат	50	50			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	61	61			
<b>Контроль</b>	9	9			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен			
Общая трудоемкость час	144	144			
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4			
Контактная работа (по учебным занятиям)	24	24			



4.	Сельскохозяйственная экология	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Физиология и биохимия растений	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Фитопатология, энтомология и защита растений	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Растениеводство	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### Последующие дисциплины

1.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология переработки продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции	Классификация и характеристика принципов хранения с.х.продукции Применение термической, химической, механической и лучевой стерилизации для консервирования сельс продуктов.	2	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6; ПК-11; ПК-13
2.	Общая характеристика зерновой массы и ее физических свойств	Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов. Физико-химические свойства зерновой массы.	-	
3.	Физиологические свойства зерновых масс	Сроки хранения. Жизнедеятельность зерна и семян. Дыхание зерна при хранении. Послеуборочное дозревание зерна.	2	
4.	Режимы и способы хранения зерновых	Общая характеристика режимов, основы режимов хранения зерна в	-	



	масс.	сухом состоянии, охлажденном состоянии.		
5.	Характеристика зернохранилищ и требования к ним	Подготовка хранилищ к приемке нового урожая. Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении. Нормы естественной убыли зерна при хранении.	2	
6.	Технологии послеуборочной обработки зерна и семян	Сепарирование зерновых масс, очистка зерна, временная консервация, сушка, первичная и вторичная очистка. Учет производительности зерноочистительных агрегатов. Активное вентилирование зерновых масс, его назначение и целесообразность.	-	
7.	Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения	Биохимические, микробиологические процессы при хранении в плодоовощной продукции и картофеле. Физические свойства картофеля, овощей и плодов.	2	
8.	Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах, плодах при хранении	Виды и причины потерь плодоовощной продукции при хранении. Физиологические расстройства при хранении картофеля и овощей и факторы, их обуславливающие.	-	
9.	Режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Послеуборочная обработка картофеля, овощей и плодов. Общая характеристика режимов хранения плодоовощной продукции.	-	
	Итого:		8	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции	Применение термической, химической, механической и лучевой стерилизации для консервирования сельскохозяйственных продуктов.	-	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6; ПК-11; ПК-13
2.	Общая характеристика зерновой массы и ее физических свойств	Физико-химические свойства зерновой массы.	2	

3.	Физиологические свойства зерновых масс	Сроки хранения. Жизнедеятельность зерна и семян. Дыхание зерна при хранении.	2	
4.	Режимы и способы хранения зерновых масс.	Режимы хранения зерна в сухом состоянии, охлажденном состоянии.	-	
5.	Характеристика зернохранилищ и требования к ним	Подготовка хранилищ к приемке нового урожая.	-	
6.	Технологии послеуборочной обработки зерна и семян	Учет производительности зерноочистительных агрегатов. Активное вентилирование зерновых масс, его назначение и целесообразность.	-	
7.	Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения	Физические свойства картофеля, овощей и плодов.	-	
8.	Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах, плодах при хранении	Виды и причины потерь плодоовощной продукции при хранении.	2	
9.	Режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Послеуборочная обработка картофеля, овощей и плодов.	2	
	Итого:		8	

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции	Классификация и характеристика принципов хранения с.х.продукции. Применение термической, химической, механической и лучевой стерилизации для консервирования сельскохозяйственных продуктов.	-	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6; ПК-11; ПК-13
2.	Общая характеристика	Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов	2	

	зерновой массы и ее физических свойств			
3.	Физиологические свойства зерновых масс	Послеуборочное дозревание зерна	-	
4.	Режимы и способы хранения зерновых масс.	Режимы хранения зерна в сухом состоянии, охлажденном состоянии.	2	
5.	Характеристика зернохранилищ и требования к ним	Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении. Нормы естественной убыли зерна при хранении.	2	
6.	Технологии послеуборочной обработки зерна и семян	Сепарирование зерновых масс, очистка зерна, временная консервация, сушка, первичная и вторичная очистка.	2	
7.	Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения	Биохимические, микробиологические процессы при хранении в плодоовощной продукции и картофеле.	-	
8.	Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах, плодах при хранении	Физиологические расстройства при хранении картофеля и овощей и факторы, их обуславливающие.	-	
9.	Режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Общая характеристика режимов хранения плодоовощной продукции.	-	
	Итого:		8	

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Научные принципы хранения сельскохозяйственной	Классификация и характеристика принципов хранения с.х. продукции Применение термической, химической, механической и лучевой стерилизации для консервирования сельскохозяйственной	12	ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6; ПК-11;

	продукции	продуктов.		ПК-13
2.	Общая характеристика зерновой массы и ее физических свойств	Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов	12	
3.	Физиологические свойства зерновых масс	Послеуборочное дозревание зерна	12	
4.	Режимы и способы хранения зерновых масс.	Режимы хранения зерна в сухом состоянии, охлажденном состоянии.	12	
5.	Характеристика зернохранилищ и требования к ним	Количественно-качественный учет зерна и семян при хранении. Нормы естественной убыли зерна при хранении.	12	
6.	Технологии послеуборочной обработки зерна и семян	Сепарирование зерновых масс, очистка зерна, временная консервация, сушка, первичная и вторичная очистка.	12	
7.	Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения	Биохимические, микробиологические процессы при хранении в плодоовощной продукции и картофеле.	12	
8.	Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле, овощах, плодах при хранении	Физиологические расстройства при хранении картофеля и овощей и факторы, их обуславливающие.	12	
9.	Режимы и способы хранения плодоовощной продукции	Общая характеристика режимов хранения плодоовощной продукции.	15	
	Итого		111	

#### 4.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

#### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий	Формы контроля
----------------------	--------------	----------------

	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-4 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-11. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен

## 6. Учебно- методическое информационное обеспечение дисциплины:

### 6.1. Основная литература:

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. В. Келер. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14997-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518907>
2. Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / В. Ф. Федоренко, В. Я. Гольтяпин. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11460-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495657>
3. Глухих, М. А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства / М. А. Глухих. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 128 с. — ISBN 978-5-507-47996-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/362765>

### 6.2. Дополнительная литература:

1. Сазонова, И. Д. Технология хранения продукции растениеводства : учебно-

методическое пособие / И. Д. Сазонова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304667>

2. Сумачакова, А. Н. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / А. Н. Сумачакова. — Горно-Алтайск : ГАГУ, 2023. — 68 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355688>

### **6.3. Периодические издания**

1. Картофель и овощи : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель : Общество с ограниченной ответственностью КАРТО и ОВ. — 1956 - . — Москва, 2020 - . - 10 раз в год. - ISSN 0022-9148. — Текст : непосредственный.

2. Плодородие : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : Всероссийский научно-исследовательский институт агрохимии им. Д.Н. Прянишникова (ВНИИА Россельхозакадемии. — 2001 - . — Москва, 2020 - . — Двухмес. - ISSN 1994-8603. — Текст : непосредственный.

3. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. — 1996, март - . — Москва : Пищевая промышленность, 2019 . — Двухмес. — ISSN 2073-3569. — Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). - Текст : непосредственный.

4. : [http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal\\_vip.pdf](http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal_vip.pdf)

### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

-ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>

-ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL : <http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsheb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

-Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Технология хранения продукции растениеводства» направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. [Электронный ресурс] – РГАТУ имени П.А. Костычева, Рязань, 2024 – ЭБС РГАТУ.

**7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -Стандартный Russian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9.Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое





МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки 35.03.07  
Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 /Т.В.Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной**  
**продукции**

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Курс 4 Семестр 7

Курсовая работа (проект) - семестр Зачет 7 семестр

Экзамен - семестр

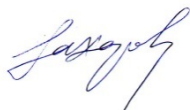
## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России № 669 от 17.07.2017  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик

доктор с.-х. наук, профессор Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Захарова О.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20» марта 2024 г.,  
протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)

(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

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

**Задачами** дисциплины является изучение:

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

- **Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина включена в вариативную часть обязательных дисциплин Б1.О.35 профессионального цикла 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Для студентов очной формы обучения.

**Область профессиональной деятельности выпускников:**

Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Б1.О.35 дисциплина относится к обязательной части

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофес-сиональные компетенции	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.2 Работает в современных информационных технологиях и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
--	--	---

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы

Вид учебной работы	всего	5 курс
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	12	12
Семинары (С)	-	-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>86</b>	<b>86</b>
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	58	58
Проработка конспекта лекции	10	10
Подготовка к выполнению практической работы	10	10
Выполнение заданий в рабочей тетради и тестов с самоконтролем	8	8
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные единицы трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	18	18



	и мясной промышленности							
2.	Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Вопросы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции	Цель и методы стандартизации . Система стандартизации в России и международная стандартизация  Техническое регулирование качества продукции. Технические регламенты. Обеспечение качества товаров и услуг как основная цель. Деятельности по стандартизации и сертификации	1	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
2	Качество продукции растениеводства и животноводства	Контроль качества и градации качества продукции . Градации качества. Потребительские свойства сельскохозяйственной продукции. Показатели безопасности. Оценка соответствия. Основы метрологии . Продукция растениеводства и животноводства как объекты стандартизации. Хранение продуктов	1	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
3	Основы стандартизации продукции растениеводства	Особенности стандартизации растениеводческой продукции и требования к ее качеству. Классификация овощей и характеристика отдельных групп . Классификация плодов, ягод и характеристика отдельных групп	1	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
4	Основы стандартизации продукции животноводства	Стандартизация и оценка соответствия молока. Пищевая ценность молока. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству  Требования к первичной обработке, транспортированию и хранению сырого молока. Идентификация и	1	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1



		подтверждение соответствия молока Требованиям технического регламент		
5	Управление качеством и маркировка продукции	Управление качеством. Маркировка, штрих-код	1	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
6	Сертификация сельскохозяйственной продукции	Основные положения системы сертификации РФ. Понятие о сертификации, сущность и цели сертификации. Системы сертификации и их структура. Объекты сертификации в пищевой промышленности. Сертификация производств и систем обеспечения качества.	1	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
	Итого		6	

#### 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

#### 5.5. Практические занятия

№ п/п	№ разделов дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции	Цель и методы стандартизации . Система стандартизации в России и международная стандартизация  Техническое регулирование качества продукции. Технические регламенты. Обеспечение качества товаров и услуг как основная цель. Деятельности по стандартизации и сертификации	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
2	Качество продукции растениеводства и животноводства	Контроль качества и градации качества продукции . Градации качества. Потребительские свойства сельскохозяйственной продукции. Показатели безопасности. Оценка	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1

		соответствия. Основы метрологии . Продукция растениеводства и животноводства как объекты стандартизации. Хранение продуктов		
3	Основы стандартизации продукции растениеводства	Особенности стандартизации растениеводческой продукции и требования к ее качеству. Классификация овощей и характеристика отдельных групп . Классификация плодов, ягод и характеристика отдельных групп	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
4	Основы стандартизации продукции животноводства	Стандартизация и оценка соответствия молока. Пищевая ценность молока. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству  Требования к первичной обработке, транспортированию и хранению сырого молока. Идентификация и подтверждение соответствия молока Требованиям технического регламент	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
5	Управление качеством и маркировка продукции	Управление качеством. Маркировка, штрих-код	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
6	Сертификация сельскохозяйственной продукции	Основные положения системы сертификации РФ. Понятие о сертификации, сущность и цели сертификации. Системы сертификации и их структура. Объекты сертификации в пищевой промышленности. Сертификация производств и систем обеспечения качества.	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1
	<b>Итого</b>		<b>12</b>	

## 5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисципли ны из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудо- емкост ь (час.)	Комп етенц ии	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	Основы стандартизации сельскохозяйственной продукции	История отечественной стандартизации. Международные организации по стандартизации, метрологии и сертификации. Роль стандартизации в решении Важнейших экономических и хозяйственных проблем	10	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
2	Качество продукции растениеводства и животноводства	Организации, находящиеся в ведении Ростехрегулирования И их основные функции: ТК по стандартизации, региональные ЦСМ, службы стандартизации предприятия	10	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
3	Основы стандартизации продукции растениеводства	Международные и региональные стандарты: стандарты ИСО; стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус; стандарты СЭВ; СЕН и КОПАНТ	23	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
4	Основы стандартизации продукции животноводства	Зарубежный опыт сертификации пищевой продукции: история сертификации, международные организации. Схемы подтверждения соответствия.	23	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
5	Управление качеством и	Взаимодействие со Странами СНГ в области взаимного	10	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4;	Устный опрос, тест,

	маркировка продукции	признания работ по сертификации. Заключение двусторонних соглашений с другими странами		ОПК-7.2; ПК-6.1	выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
6	Сертификация сельскохозяйственной продукции	Сертификация услуг	10	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-7.2; ПК-6.1	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
	Итого		86		

### 5.7. Примерная тематика курсовых работ - не предусмотрено

### 5.8. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Практ.	СРС	
ОПК-2. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+	+	Устный опрос, тест, выполнение заданий в рабочей тетради, зачет

Л – лекция, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература:

1. Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник и практикум для вузов / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 722 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16051-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530350>
2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 642 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15936-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510302>
3. Атрошенко, Ю. К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ : учебное пособие для вузов / Ю. К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01312-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490389>

## 6.2 Дополнительная литература:

1. Сазонова, И. Д. Стандартизация и подтверждение соответствия качества продукции растениеводства: рабочая тетрадь для студентов, обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / И. Д. Сазонова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304490>
2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 636 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12031-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/446680>
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

## 6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». — 1932- . - Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016 - 2017. — Двухмес. — ISSN 0042-8833. — Текст : непосредственный.
1. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . — Ежемес.

– ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.

2. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

3. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст : непосредственный.

4. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

5. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. – ISSN 0038-9692. - Текст : непосредственный.

[http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal\\_vip.pdf](http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal_vip.pdf)

#### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Лань». – URL : <https://e.lanbook.com>

- ЭБС «Юрайт». - URL : <https://urait.ru>

- ЭБС «IPRbooks». - URL : <http://www.iprbookshop.ru>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### **6.5 Методические указания к практическим занятиям**

Захарова, О.А. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: Учебное пособие / О.А. Захарова, Д.Е. Кучер, А.В. Шемякин, С.Н. Борычев, О.В. Черкасов, О.В. Евдокимова, О.Д. Кучер.- Москва-Рязань: Издательство МГУ, 2024. – 210 с.

### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Захарова, О.А. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: Учебное пособие / О.А. Захарова, Д.Е. Кучер, А.В. Шемякин, С.Н. Борычев, О.В. Черкасов, О.В. Евдокимова, О.Д. Кучер.- Москва-Рязань: Издательство МГУ, 2024. – 210 с.

### **7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).**

<b>№</b>	<b>Программный продукт</b>	<b>№ лицензии</b>	<b>Количество лицензий</b>
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
5	Advego Plagiat	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXT Антиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	Microsoft OneDrive	свободно распространяемая	без ограничений

16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019  Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

## **8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В.Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ**  
**ЖИВОТНОВОДСТВА**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 4**

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс Зачет \_\_\_\_\_ курс**

**Экзамен 4 курс**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.

(подпись)(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук,

доцент \_\_\_\_\_

( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

**Цель освоения дисциплины:** формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

### Задачи изучения дисциплины:

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение;
- освоение технологий производства молока и говядины;
- изучение технологий производства продукции свиноводства, овцеводства и козоводства;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;
- ознакомление с технологией производства продукции коневодства и промышленного рыбоводства.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

## Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.О.36**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-7 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-7.1. Реализует технологии производства продукции животноводства ПК -7.2. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных ПК -7.3. Знает производственные факторы, влияющие на физиологическое состояние сельскохозяйственных животных, продуктивность животноводства, способы оптимизации данных факторов ПК -7.4. Знает технологии заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных и птицы
Профессиональные компетенции	ПК-12. Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ПК-12.1. Организует производство сельскохозяйственной продукции

**4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	24	24			
В том числе:					
Лекции	8	8			
Лабораторные работы (ЛР)	8	8			
Практические занятия (ПЗ)	8	8			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					

<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	111	111			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	111	111			
Научно-практическая работа					
<b>Контроль</b>	9	9			
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен			
Общая трудоемкость час	144	144			
Зачетные Единицы Трудоемкости	4	4			
Контактная работа (по учебным занятиям)	24	24			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаб. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзам)	
1.	Разведение с.-х. животных	-	2	-		12	14	ПК-7; ПК-12
2.	Кормление с.-х. животных	-	2	1		12	15	ПК-7; ПК-12
3.	Технология производства молока	2	-	1		12	15	ПК-7; ПК-12
4.	Технология производства говядины	2	-	1		12	15	ПК-7; ПК-12
5.	Технология производства свинины	2	-	1		12	15	ПК-7; ПК-12
6.	Технология производства баранины и шерсти	2	-	1		12	15	ПК-7; ПК-12
7.	Технология производства продукции коневодства	-	2	-		12	14	ПК-7; ПК-12
8.	Технология производства яиц и мяса птицы	-	2	1		12	15	ПК-7; ПК-12
9.	Основы промышленного рыбоводства	-	-	2		15	17	ПК-7; ПК-12
	<b>ИТОГО</b>	8	8	8		111	144	

Примечание: Самостоятельная работа включает: рефераты -111 час.

Итоговая нагрузка: Контактная – 24 часа; Контроль 9 часов.

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Введение в профессиональную деятельность	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Кормопроизводство	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### Последующие дисциплины

1.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология продукции птицеводства и рыбководства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Технология молока и молочных продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Технология мяса и мясных продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудовое время (час.)	Формируемые компетенции
1.	Разведение с.-х. животных	Экстерьер, интерьер. Рост, развитие животных. Племенная работа. Методы разведения.	-	ПК-7; ПК-12
2.	Кормление с.-х. животных	Химический состав и питательность кормов. Нормы и рационы кормления.	-	ПК-7; ПК-12
3.	Технология производства молока	Породы скота молочного направления. Содержание, кормление,	2	ПК-7; ПК-12

		доение, поение, уборка навоза и первичная обработка молока. Технология убоя животных.		
4.	Технология производства говядины	Породы скота мясного направления. Содержание, кормление, доение, поение, уборка навоза и первичная обработка молока. Технология убоя животных.	2	ПК-7; ПК-12
5.	Технология производства свинины	Породы свиней. Технология производства свинины.. Технология убоя свиней.	2	ПК-7; ПК-12
6.	Технология производства баранины и шерсти	Породы и мясная продуктивность овец. Технология производства шерсти и баранины.	2	ПК-7; ПК-12
7.	Технология производства продукции коневодства	Породы лошадей. Молочная, мясная и рабочая производительность лошадей.	-	ПК-7; ПК-12
8.	Технология производства яиц и мяса птицы	Породы кур. Технология производства яиц и мяса птицы.	-	ПК-7; ПК-12
	Основы промышленного рыбоводства	Типы рыбоводных хозяйств. Виды прудовых рыб. Выращивание товарной рыбы.	-	ПК-7; ПК-12
	Итого:		8	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудовое время (час.)	Формируемые компетенции	Практическая подготовка
1.	Разведение с.-х. животных	Оценка экстерьера и интерьера. Учет роста и развития животных. Методы разведения.	2	ПК-7; ПК-12	
2.	Кормление с.-х. животных	Анализ химического состава и питательности кормов. Составление норм и рационов кормления для животных	2	ПК-7; ПК-12	
3.	Технология производства молока	Изучение молочных пород скота. Учет молочной и мясной продуктивности скота.	-	ПК-7; ПК-12	Изучает породы скота молочного направления, технологию



					содержания, кормления, доения, поения, уборки навоза и первичной обработки молока.
4.	Технология производства говядины	Изучение мясных скота и учет мясной продуктивности.	-	ПК-7; ПК-12	Изучает породы скота мясного направления , технологию содержания, кормления, доения, поения, уборки навоза и технология убоя животных.
5.	Технология производства свинины	Изучение мясных пород свиней и учет мясной продуктивности.	-	ПК-7; ПК-12	
6.	Технология производства баранины и шерсти	Учет мясной продуктивности овец. Технология производства шерсти и баранины.	-	ПК-7; ПК-12	
7.	Технология производства продукции коневодства	Породы лошадей. Молочная, мясная и рабочая производительность лошадей.	2	ПК-7; ПК-12	
8.	Технология производства яиц и мяса птицы	Породы кур. Технология производства яиц и мяса птицы. Технология первичной переработки птицы.	2	ПК-7; ПК-12	
9.	Основы промышленного рыбоводства	Типы рыбоводных хозяйств. Виды прудовых рыб. Выращивание товарной рыбы.	-	ПК-7; ПК-12	
	ИТОГО		8		

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Разведение с.-х. животных	Экстерьер, интерьер. Рост, развитие животных. Племенная работа. Методы разведения.	-	ПК-7; ПК-12
2.	Кормление с.-х. животных	Химический состав и питательность кормов. Нормы и рационы кормления.	1	ПК-7; ПК-12
3.	Технология производства молока	Породы скота молочного направления. Содержание, кормление, доение, поение, уборка навоза и первичная обработка молока. Технология убоя животных.	1	ПК-7; ПК-12
4.	Технология производства говядины	Породы скота мясного направления. Содержание, кормление, доение, поение, уборка навоза и первичная обработка молока. Технология убоя животных.	1	ПК-7; ПК-12
5.	Технология производства свинины	Породы свиней. Технология производства свинины.. Технология убоя свиней.	1	ПК-7; ПК-12
6.	Технология производства баранины и шерсти	Породы и мясная продуктивность овец. Технология производства шерсти и баранины.	1	ПК-7; ПК-12
7.	Технология производства продукции коневодства	Породы лошадей. Молочная, мясная и рабочая производительность лошадей.	-	ПК-7; ПК-12
8.	Технология производства яиц и мяса птицы	Породы кур. Технология производства яиц и мяса птицы.	1	ПК-7; ПК-12
9.	Основы промышленного рыбоводства	Типы рыбоводных хозяйств. Виды прудовых рыб. Выращивание товарной рыбы.	2	ПК-7; ПК-12
	ИТОГО		8	

### 5.7 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Разведение с.-х.	Отбор подбор, линии, семейства	12	ПК-7; ПК-12

	животных			
2.	Кормление с.-х. животных	Расчет годовой потребности в кормах.	12	ПК-7; ПК-12
3.	Технология производства молока	Технология выращивания молодняка, телок и нетелей.	12	ПК-7; ПК-12
4.	Технология производства говядины	Технология выращивания молодняка крупного рогатого скота. Типы откорма молодняка.	12	ПК-7; ПК-12
5.	Технология производства свинины	Технология выращивания молодняка свиней. Типы откорма свиней.	12	ПК-7; ПК-12
6.	Технология производства баранины и шерсти	Шерстная продуктивность овец. Классификация шерсти.	12	ПК-7; ПК-12
7.	Технология производства продукции коневодства	Конный спорт и его виды.	12	ПК-7; ПК-12
8.	Технология производства яиц и мяса птицы	Бройлерное птицеводство. Мясные породы кур.	12	ПК-7; ПК-12
9.	Основы промышленного рыбоводства	Основы промышленного рыбоводства	15	ПК-7; ПК-12
	Итого		111	

### 5.8 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### 5.9 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/К П	СРС	
ПК-7 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. и практических занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен
ПК-12.Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	+	+	+		+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. и практических занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Экзамен

### 6.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 6.1.Основная литература

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 417 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10647-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517504>
2. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875207>

## **6.2. Дополнительная литература**

1. Долгошева, Е. В. Производство продукции животноводства : методические указания / Е. В. Долгошева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 40 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123553>
2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211115>

## **6.3. Периодические издания-журналы:**

1. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». — 1999 - . - Москва, 2020 - . — Ежемес. - ISSN 2313-5980. — Текст : непосредственный.
2. Зоотехния : науч. журн. / учредитель и изд. : Акционерная некоммерческая организация Редакция журнала «Зоотехния». — 1828 - . — Москва, 2020 - . — Ежемес. - ISSN 0235-2478. — Текст : непосредственный.
3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . — Ежемес. — ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) — Текст : непосредственный.
4. Молочное и мясное скотоводство : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Редакция «Молочное и мясное скотоводство». — 1956 - . — Москва., 2020 - . — 8 раз в год. - ISSN 0131-2227. — Текст : непосредственный.
5. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». — 1999. - . — Москва : ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. — Ежемес. - ISSN 2222-5455. — Текст : непосредственный.
6. Свиноводство : науч.производ. журн. / учредитель : ООО «Издательский дом «Свиноводство». — 1930 - . — Москва : АНО Редакция журнала «Свиноводство», 2020. - . - 8 раз в год. — ISSN 0039-713X. - Текст : непосредственный.
7. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». — 1926, октябрь - . — Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . — Ежемес. - ISSN 0235-2494. — Текст : непосредственный.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

### «Интернет»..

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znaniium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :<http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

6.4. **Методические указания к лабораторным занятиям** по дисциплине «Производство продукции животноводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024 [Электронный ресурс] - Рязань.

6.5. **Методические указания к практическим занятиям** по дисциплине «Производство продукции животноводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024. [Электронный ресурс] - Рязань.

6.6. **Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы** по дисциплине «Производство продукции животноводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024. [Электронный ресурс] - Рязань.

## 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений

WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений
-------------	---------------------------	-----------------

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9.Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической комиссии по  
направлению подготовки 35.03.07 Технология  
производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

Уровень профессионального образования бакалавриат

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

Направленность(Профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Курс 1 Семестр 1

Курсовая(ой) работа/проект не предусмотрено Зачет 1 семестр

Экзамен не предусмотрено

Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ 1330, утвержденного 12.11.2015

Разработчики:

Ст. преподаватель кафедры

ОТП, БЖД и ФВ

(должность, кафедра)



Д.А.Федяшов

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » \_\_ марта 2024 г., протокол № 8\_

Зав. кафедрой физической культуры и спорта



Федоскина И.В.



## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных задач:

- понимать роль физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знать научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- сформировать мотивационно - ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладеть системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечить общую и профессионально-прикладную физическую подготовленности, определяющие психофизическую готовность студентов к будущей профессии;
- приобрести опыт творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

- **Профессиональные задачи выпускников:** производственно-технологическая деятельность, организационно-управленческая деятельность, научно-исследовательская деятельность

- **Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту», сокращенное название «ЭДпоФКиС», реализуется в базовой части «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» Б.1.О.37 реализуемые во 2, 3, 4, 5, 6 семестрах, в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными к освоению и в зачетные единицы не переводятся.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

сельскохозяйственные культуры и животные;

технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

оборудование перерабатывающих производств;

сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Физическая культура и спорт (далее физическая культура) в высших учебных заведениях представлена как учебная дисциплина и важнейший компонент целостного развития личности. Являясь составной частью общей культуры и профессиональной подготовки студента в течение всего периода обучения, физическая культура входит обязательным разделом в гуманитарный компонент образования, значимость которого проявляется через гармонизацию духовных и физических сил, формирование таких общечеловеческих ценностей, как здоровье, физическое и психическое благополучие, физическое совершенство.

Свои образовательные и развивающие функции физическая культура наиболее полно осуществляет в целенаправленном педагогическом процессе физического воспитания. Она выступает одним из факторов социокультурного бытия, обеспечивающего биологический потенциал жизнедеятельности, способ и меру реализации сущностных сил и способностей студента.

Физическая культура воздействует на жизненно важные стороны индивида, полученные в виде задатков, которые передаются генетически и развиваются в процессе жизни под влиянием воспитания, деятельности и окружающей среды, физическая культура удовлетворяет социальные потребности в общении, игре, развлечении, в некоторых формах самовыражения личности через социально активную полезную деятельность.

В своей основе физическая культура имеет целесообразную двигательную деятельность в форме физических упражнений, позволяющих эффективно формировать необходимые умения и навыки, физические способности, оптимизировать состояние здоровья и работоспособности.

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки\*: Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично

Таблица 3.1 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Самоорганизация и	1 УК-7. Способен поддерживать должный	УК-7. 1. Знает основные средства и методы

саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	физического воспитания УК-7.2. Умеет подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств УК 7.3 Владеет методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
---	--	--

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	КУРС					
		1	2	3	4	5	6
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	4	4					
В том числе:				-			-
Лекции							
Лабораторные работы (ЛР)							
Практические занятия (ПЗ)	4	4					
Семинары (С)							
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)							
<i>Другие виды аудиторной работы</i>							
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	320	320					
В том числе:				-			-
Дневник самоконтроля							
Контрольная работа	164	164					
Реферат	156	156					
<i>контроль</i>	4	4					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет					
Общая трудоемкость час	328	328					
Зачетные Единицы Трудоемкости							

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	практич. занятия	контроль	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экзамен)	Формируемые компетенции и (ОК, ПК)
1.	Общефизическая подготовка		2	4		156	162	УК-7
2	Профессионально-прикладная физическая культура		2			164	166	УК-7

##### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

Не предусмотрено

##### 5.3 Лекционные занятия

Не предусмотрено

##### 5.4 Лабораторные занятия

Не предусмотрено

##### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ занятий	№ раздела	Номер зала	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час)	Формируемые компетенции
1	1	1,2,3	Вводное занятие, техника безопасности	2	УК-7
2	1	Стадион	Легкоатлетическая подготовка. ОРУ Обучение обще развивающим упражнениям с предметами	-	УК-7
3	1	Стадион	Бег на короткие дистанции. Легкоатлетическая подготовка. Разминка. ОРУ. Бег с ускорениями. Бег по пересеченной местности. Прыжки в длину с места.	2	УК-7

#### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	Социально-биологические основы самостоятельных занятий по физической культуре	156	УК-7	Реферат
2	Составление комплекса физических упражнений для конкретной группы мышц	164	УК-7	Контрольная работа

#### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрено

#### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	контр	КР/КП	СРС	
УК-7			+		+	защита реферата, контрольная работа, зачет

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

## 6.1 Основная литература

1. Филиппов, С. С. Менеджмент физической культуры и спорта : учебник для вузов / С. С. Филиппов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17692-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533551>

2. Физическая культура и спорт : учебник / В. А. Никишкин, Н. Н. Бумарскова, С. И. Крамской [и др.]. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-7264-2861-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179192>

## 6.2. Дополнительная литература

1. Мезенцева, В. А. Физическая культура и спорт : учебное пособие / В. А. Мезенцева, С. С. Петрова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-88575-709-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/348065>

2. Физическая культура и спорт. Лыжный спорт и спортивное ориентирование : учебное пособие / С. В. Худик, В. С. Близневская, А. Ю. Близневский [и др.]. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. - 150 с. - ISBN 978-5-7638-4190-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818789>

3. Лифанов, А.Д. Физическая культура и спорт как основа здорового образа жизни студента : учебно-методическое пособие / А. Д. Лифанов, Г. Д. Гейко, А. Г. Хайруллин. - Казань : КНИТУ, 2019. - 152 с. - ISBN 978-5-7882-2606-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1898493>

## 6.3. Периодические издания

Культура физическая и здоровье - <https://e.lanbook.com/journal/2337?category=4775>

## 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>

- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>

- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>

- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL : <https://www.1gl.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :

<http://www.cnsnb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

- Федеральный портал «Российское образование». - URL :

<http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :

<http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :

<http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## 6.5 Методические указания к практическим занятиям

1. Методические рекомендации для практических занятий по дисциплине « Физическая культура и спорт» (для студентов , обучающихся по направлению подготовки «35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») / Сост.: к.п.н., доцент Т.А.Сидоренко, к.п.н., ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ. с. 19

2. Методические рекомендации «Методика развития быстроты на коротких дистанциях» для практических занятий по дисциплине « Физическая культура и спорт» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции) / Сост.: к.п.н., доцент Т.А.Сидоренко, к.п.н., ст. пр. Н.А. Гудкова. - Рязань, РГАТУ. с. 12

### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Методические указания «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» для самостоятельной работы студентов направления подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». – Сост.:Т.А.Сидоренко; Д.А. Федяшов; ФГБОУ ВПО РГАТУ. – Рязань, РГАТУ – 11 с.

### **7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).**

<b>№</b>	<b>Программный продукт</b>	<b>№ лицензии</b>	<b>Количество лицензий</b>
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
5	AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXTАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений

	(преподавательский)		
15	MicrosoftOneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019  Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине** Оформлен отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины** Приложение 8 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы.



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т. В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ РОССИЙСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННОСТИ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования:** Бакалавриат

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

**Направленность (Профиль):** Технология переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация выпускника:** Бакалавр

**Форма обучения:** заочная

**Курс** 1

**Курсовая(ой) работа/проект** не предусмотрен

**Зачет с оценкой:** 1 курс

**Экзамен** не предусмотрен

Рязань 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017г.

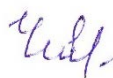
Разработчики: доцент кафедры гуманитарных дисциплин



Чивилева И. В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гуманитарных дисциплин «20» марта 2024 г., протокол № 8.

Заведующая кафедрой гуманитарных дисциплин



Чивилева И.В.

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины:

Основной целью преподавания дисциплины «**Основы российской государственности**» является формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

### Задачи:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;

- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политикокультурном контексте;

- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;

- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;

- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;

- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;

- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).

### Таблица - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения

Сельскохозяйственной продукции)		интеллектуальной собственности	и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

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

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

Дисциплина Основы российской государственности (Б1.О.38) является обязательной дисциплиной базовой части Блока 1 и относится к направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).
- Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

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

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки/специальности, а также компетенций (при наличии), установленных университетом. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции</b>
--	---	---

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Оценивает значение исторических событий и лиц в развитии общества и формировании культурных традиций в контексте отечественной и мировой истории</p> <p>УК-5.2. Определяет преимущества и потенциальные проблемы межкультурного взаимодействия, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем</p> <p>УК-5.3. Реализует принципы недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий</p> <p>УК-5.4. Осуществляет конструктивное взаимодействие с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>УК-5.5. Умеет прогнозировать социальные явления и предлагает меры по управлению ими на основе закономерностей социальных действий и массового поведения людей</p>
------------------------------	--	---

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курсы			
		1	2		
Очная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	16	16			
В том числе:					
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	10	10			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	52	52			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	52	52			
<b>Контроль</b>	4	4			

Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой			
Общая трудоемкость час	72	72			
Зачетные Единицы Трудоемкости	2	2			
Контактная работа (по учебным занятиям)	16	16			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций					Код индикатора достижения компетенции	
		Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия.	Курсовой ПР	Самост. работа студента		Всего час. (без зачета)
1.	Что такое Россия	2		2		10	14	УК-5
2.	Российское государство-цивилизация	2		2		10	14	УК-5
3.	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации			2		10	12	УК-5
4.	Политическое устройство России	2		2		10	14	УК-5
5.	Вызовы будущего и развитие страны			2		12	14	УК-5
	<b>Итого</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>52</b>	<b>68</b>	

### 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
<b>Предшествующие дисциплины</b>						
1.	Курс истории средней школы	+	+	+	+	+
2.	Курс обществознания средней школы	+	+	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>						
1.	Иностранный язык	+	+	+	+	+
2.	Философия	+	+	+	+	+
3.	Правоведение	+	+	+	+	+

### 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	Что такое Россия	Россия: цифры и факты, испытания и герои	2	УК-5
2.	Российское государство-цивилизация	Цивилизационный подход: возможности и ограничения. Философское осмысление России как цивилизации	2	УК-5
3.	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	Мировоззрение и идентичность. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации		УК-5
4.	Политическое устройство России	Конституционные принципы и разделение властей.	2	УК-5

		Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы		
5.	Вызовы будущего и развитие страны	Актуальные вызовы и проблемы развития России. Сценарии развития российской цивилизации		УК-5
	<b>Итого</b>		<b>6</b>	

#### 5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

#### 5.5. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения компетенции
1.	1.	Россия: географические факторы и природные богатства, многообразие российских регионов. Испытания и победы России. Герои страны, герои народа	2	УК-5
2.	2.	Применимость и альтернативы цивилизационного подхода. Российская цивилизация в исторической динамике. Российская цивилизация в академическом дискурсе. Российская цивилизационная идентичность на современном этапе.	2	УК-5
3.	3.	Ценностные вызовы современной политики. Концепт мировоззрения в социальных науках. Системная модель мировоззрения. Ценности российской цивилизации.	2	УК-5
4.	4.	Власть и легитимность в конституционном преломлении. Уровни и ветви власти. Планирование будущего: национальные проекты и государственные программы Гражданское участие и гражданское общество в современной России	2	УК-5
5.	5.	Россия и глобальные вызовы. Внутренние вызовы общественного развития. Образы будущего России. Ориентиры стратегического развития России.	2	УК-5
		<b>ИТОГО</b>	<b>10</b>	

#### 5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены

#### 5.7. Коллоквиумы – не предусмотрены

#### 5.8. Самостоятельная работа

№ п/п	№ разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Код индикатора достижения
-------	------------	---------------------------------	---------------------	---------------------------



				компетенции
1.	1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Объективные и характерные данные о России, её географии, ресурсах, экономике.</li> <li>– Население, культура, религии и языки. Современное положение российских регионов.</li> <li>– Выдающиеся персоналии («герои»).</li> </ul> <p>Ключевые испытания и победы России, отразившиеся в её современной истории.</p>	10	УК-5
2.	2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Что такое цивилизация? Какими они были и бывают? Плюсы и минусы цивилизационного подхода.</li> <li>– Особенности цивилизационного развития России: история многонационального (наднационального) характера общества, перехода от имперской организации к федеративной, межкультурного диалога за пределами России (и внутринеё).</li> </ul> <p>Роль и миссия России в работах различных отечественных и зарубежных философов, историков, политиков, деятелей культуры</p>	10	УК-5
3.	3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Что такое мировоззрение? Теория вопроса и смежные научные концепты.</li> <li>– Мировоззрение как функциональная система. Мировоззренческая система российской цивилизации.</li> <li>– Представление ключевых мировоззренческих позиций и понятий, связанных с российской идентичностью, в историческом измерении и в контексте российского федерализма.</li> <li>– Рассмотрение этих мировоззренческих позиций с точки зрения ключевых элементов общественно-политической жизни (мифы, ценности и убеждения, потребности и стратегии).</li> <li>– Значение коммуникационных практик и государственных решений в области мировоззрения (политика памяти, символическая политика и пр.)</li> </ul> <p>Самостоятельная картина мира и история особого мировоззрения российской цивилизации. Ценностные принципы (константы) российской цивилизации: единство многообразия (1), суверенитет (сила и доверие) (2), согласие и сотрудничество (3), любовь и ответственность (4), созидание и развитие (5). Их отражение в актуальных социологических данных и политических исследованиях.</p> <p>«Системная модель мировоззрения»  («человек – семья – общество – государство –</p>	10	УК-5

		страна») и её репрезентации («символы – идеи и язык – нормы – ритуалы – институты»).		
4.	4.	– Основы конституционного строя России. Принцип разделения властей и демократия. Особенности современного российского политического класса. – Генеалогия ведущих политических институтов, их история причины и следствия их трансформации. Уровни организации власти в РФ. Государственные проекты и их значение (ключевые отрасли, кадры, социальная сфера)	10	УК-5
5.	5.	– Глобальные тренды и особенности мирового развития. Техногенные риски, экологические вызовы и экономические шоки. Суверенитет страны и его место в сценариях перспективного развития мира и российской цивилизации. – Стабильность, миссия, ответственность и справедливость как ценностные ориентиры для развития и процветания России – Солидарность, единство и стабильность российского общества в цивилизационном измерении. – Стремление к компромиссу, альтруизм и взаимопомощь как значимые принципы российской политики. – Ответственность и миссия как ориентиры личностного и общественного развития. – Справедливость и меритократия в российском обществе. Представление окоммунитарном характере российской гражданственности, неразрывности личного успеха и благосостояния Родины	12	УК-5
		<b>ИТОГО</b>	<b>52</b>	

### 5.9. Примерная тематика курсовых проектов(работ). Не предусмотрено

### 5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Код индикатора достижения компетенции	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
УК-5.1	+		+		+	Устный опрос, доклад, дифференцированный зачет
УК-5.2	+		+		+	Устный опрос, доклад, дифференцированный зачет

УК-5.3	+		+		+	Устный опрос, доклад, дифференцированный зачет
УК-5.4	+		+		+	Устный опрос, доклад, дифференцированный зачет
УК-5.5	+		+		+	Устный опрос, доклад, дифференцированный зачет

## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **6.1. Основная литература**

1. Основы российской государственности: учебник/коллектив авторов; под ред. А.В. Малько. – Москва: КНОРУС, 2023. – 264 с. – (Бакалавриат).

2. Основы российской государственности: учебно-методический комплекс по дисциплине для образовательных организаций высшего образования / В. М. Марасанова, В. Э. Багдасарян, Ю. Ю. Иерусалимский, Л. Г. Титова, С. А. Кудрина. — Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023.

3. Мегатренды: основные траектории эволюции мирового порядка в XXI веке // под ред. Т. А. Шаклеиной, А. А. Байкова. Москва, 2022

4. Орлов А.С., Георгиева Н.Г., Георгиев В.А., Сивохина И.А. История России. М.: «Проспект», 2023 г.

5. Основы российской государственности: учебное пособие для студентов естественно-научных и инженерно-технических специальностей / авт. колл.: А.П. Шевырев, В.В. Лапин, С.В. Рогачев, А.В. Титорский, П.Ю. Уваров, А.А. Ларионов (иеромонах Родион), В.С. Бремин, Н.Ю. Пивоваров, О.А. Ефремов, Е.А. Маковецкий, Е.А. Овчинникова, Д.А. Андреев, В.В. Булатов, О.А. Чагадаева. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023.

6. Основы российской государственности: учебное пособие для студентов, изучающих социогуманитарные науки / Т. В. Евгеньева, И. И. Кузнецов, С. В. Перевезенцев, А. В. Селезнева, О. Е. Сорокопудова, А. Б. Страхов, А. Р. Боронин; под ред. С. В. Перевезенцева. – Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023

7. Основы российской государственности: учебно-методический комплекс по дисциплине для образовательных организаций высшего образования / В. М. Марасанова, В. Э. Багдасарян, Ю. Ю. Иерусалимский, Л. Г. Титова, С. А. Кудрина. — Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023.

8. Тимошина Т.М. Экономическая история России. М.: Юстицинформ, 2022.

9. Шестопап Е.Б. Политическая психология. М, 2022.

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Алексеева Т.А. Современная политическая мысль (XX–XXI вв.): Политическая теория и международные отношения. М., 2019.

2. Аузан А.А., Никишина Е.Н. Социокультурная экономика: как культура влияет на экономику, а экономика — на культуру. М.: Экономический факультет МГУ имени М. В. Ломоносова, 2021.

3. Браславский Р.Г. Эволюция концепции цивилизации в социоисторической науке в конце XVIII — начале XX века // Журнал социологии и социальной антропологии, 2022, 25(2), с. 49–79.

4. Голосов Г.В. Сравнительная политология. СПб: Изд-во Европ. ун-та в Санкт-Петербурге, 2022.

5. Джессоп Б. Государство: прошлое, настоящее, будущее. М.: «Дело», 2019.

6. Наумова Е. И. Цивилизационные стратегии современности: от геополитики к биополитике. СПб: "Институт Мира и исследования конфликтов", 2022.

7. Полосин А.В. Шаг вперед: проблема мировоззрения в современной России // Вестник Московского Университета. Серия 12. Политические науки. 2022. № 3. с.7-23.

8. Селезнева А.В. Российская молодежь: политико-психологический портрет на фоне эпохи. М.: «Аквилон», 2022.

9. Фадеев В.А. Преображение гуманизма. Москва: РГГУ, 2022. 198 с.
10. Хантингтон С. Столкновение цивилизаций – М.: АСТ, 2022.
11. Харичев А.Д., Шутов А.Ю., Полосин А.В., Соколова Е.Н. Восприятие базовых ценностей, факторов и структур социально-исторического развития России (по материалам исследований и апробации) // Журнал политических исследований. – 2022. – Т. 6, № 3. – С. 9-19.
12. Шестопад Е.Б. Они и Мы. Образы и России и мира в сознании российских граждан. М.: «РОССПЭН», 2021.
13. Якунин В.И., Бобровская Е.В. Идеология и политика. М.: «Проспект», 2021.
14. Орлов А.С., Георгиева Н.Г., Георгиев В.А., Сивохина И.А. История России. М.: «Проспект», 2023 г.

### **6.3. Периодические издания**

1. Вестник Московского университета: научный журнал / учредитель: Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова. – 1946 - . – Москва: МГУ, 2009 - 6 номеров в год. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/9145>
2. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева: науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А. Костычева». – 2009 – Рязань, 2024. - Ежекварт. – ISSN: 2077 – 2084 – Текст: непосредственный.

### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети**

#### **«Интернет»**

- ЭБС «Юрайт». - URL: <https://urait.ru>
- ЭБС «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС «IPRbooks». - URL: <http://www.iprbookshop.ru>
- ЭБС «Znanium.com». - URL : <https://znanium.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL: - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL: <http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL: <https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL: <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL: <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL: <http://polpred.com/>

### **6.5. Методические указания к практическим занятиям**

Чивилева И.В. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Основы российской государственности». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2024 – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

### **6.6. Методические указания для самостоятельной работы**

Чивилева И.В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Основы российской государственности». - Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ. Рязань. 2024 – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>.

**7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение,**

**информационно- справочные системы, профессиональные базы данных)**

<b>№</b>	<b>Программный продукт</b>
1.	«Сеть КонсультантПлюс»
2.	7-Zip
3.	Adobe Acrobat Reader
4.	Advego Plagiatus
5.	Edubuntu 16
6.	eTXT Антиплагиат
7.	Google Chrome
8.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
9.	LibreOffice 4.2
10.	Mozilla Firefox
11.	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
12.	Opera
13.	Thunderbird
14.	Windows Windows 7 Windows xp Windows 7 Pro
15.	WINE
16.	Альт Образование 9
17.	ВКР ВУЗ
18.	Справочно-правовая система "Гарант"

<b>Профессиональные БД</b>	
<a href="https://raexpert.ru/">https://raexpert.ru/</a>	Рейтинговое агенство Эксперт РА
<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Официальный интернет-портал Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
<a href="http://www.ryazagro.ru/">http://www.ryazagro.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства и продовольствия Рязанской области
<a href="http://www.gks.ru/">http://www.gks.ru/</a>	официальный сайт Федеральной службы государственной статистики
<a href="http://expert.ru/">http://expert.ru/</a>	Сайт журнала «Эксперт»
<a href="http://ko.ru/">http://ko.ru/</a>	Деловой еженедельник «Компания»
<a href="http://surveys.org.ua/">http://surveys.org.ua/</a>	Сайт о маркетинговых исследованиях
<a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a>	Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент»
<a href="http://www.md-">http://www.md-</a>	Инфорационный портал: MD-Marketing.ru

<a href="http://marketing.ru/">marketing.ru/</a>	
<a href="http://www.nlr.ru">www.nlr.ru</a>	Российская национальная библиотека
<a href="http://www.inion.ru">www.inion.ru</a>	Институт научной информации по общественным наукам
<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>	Научная библиотека МГУ имени М.В.Ломоносова
<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
<a href="http://www.dissercat.com/">http://www.dissercat.com/</a>	Электронная библиотека диссертаций
<a href="http://koob.ru/">http://koob.ru/</a>	Куб — электронная библиотека
<b>Сайты официальных организаций</b>	
<a href="http://www.council.gov.ru/">http://www.council.gov.ru/</a>	официальный сайт Совета Федерации
<a href="http://www.duma.gov.ru/">http://www.duma.gov.ru/</a>	официальный сайт Госдумы РФ
<a href="http://www.rosmintrud.ru/">http://www.rosmintrud.ru/</a>	официальный сайт Министерства труда и социальной защиты РФ
<a href="http://mon.gov.ru/">http://mon.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
<a href="http://ryazangov.ru/">http://ryazangov.ru/</a>	Портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области
<b>Информационные справочные системы</b>	
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Гарант
<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	КонсультантПлюс

**8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся (Приложение 1)**

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы).**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ**  
**УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**Уровень профессионального образования** бакалавриат

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

**Направленность (профиль)** «Технология переработки  
сельскохозяйственной продукции»

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная

**Курс** 5

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_ - \_\_\_ курс

**Зачет** \_ курс

**Экзамен** 5 курс

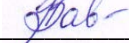
Рязань 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного 17 июля 2017 года № 669

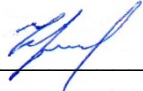
Разработчик

доцент кафедры технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной

продукции  Вавилова Н.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой технологии общественного питания и переработки

сельскохозяйственной продукции  Черкасов О.В.



## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Технология кондитерского производства» является формирование необходимых теоретических знаний научных основ технологии производства кондитерских изделий, практических навыков и умений управления технологическими процессами производства кондитерских изделий с позиции современного представления о рациональном использовании сырья.

Задачами изучения дисциплины являются:

– освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

– овладение приемами организации и осуществления процесса производства кондитерских изделий с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественной готовой продукции питания.

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или областей знания)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства. <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства. <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения

		<p>сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина Б1.О.39 «Технология кондитерского производства» относится к дисциплинам обязательной части блока Б1 Дисциплины (модули) учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности** выпускников включает:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий,

направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции);

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

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

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

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- производственно-технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания, 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.

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

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом. Компетенции может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 3.1 - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Современные технологии, Оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Таблица 3.2 – Самостоятельно устанавливаемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Направленность специализация	(профиль),	«Технология продукции»	переработки	сельскохозяйственной
Тип задач профессиональной деятельности:		производственно-технологический		
Реализация технологий переработки продукции растениеводства	сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 Реализует технологии переработки продукции растениеводства	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021г. №644 н (зарегистрирован министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021г., регистрационный № 65482).

#### 4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	20	20
В том числе:	-	-
Лекции	6	6
Лабораторные занятия (ЛЗ)	8	8
Практические занятия (ПЗ)	6	6
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	187	187
В том числе:	-	-
Подготовка отчета по лабораторным занятиям	36	36
Подготовка реферата	42	42
Подготовка к устному опросу на практическом занятии	79	79
Подготовка к тестированию	30	30
<b>Контроль</b>	9	9

Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость час	216	216
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	20	20

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборатор. занятия	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзама)	
1	Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека	1	-	-	25	26	ОПК-4, ПК-5
2	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	1	-	2	32	35	ОПК-4, ПК-5
3	Производство изделий из дрожжевого теста	1	4	-	32	37	ОПК-4, ПК-5
4	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	1	4	2	34	41	ОПК-4, ПК-5
5	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	1	-	1	32	34	ОПК-4, ПК-5
6	Производство сахаристых кондитерских изделий	1	-	1	32	34	ОПК-4, ПК-5

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1					
		1	2	3	4	5	6
Предыдущие дисциплины							
1.	Химия		+				
2.	Технология переработки продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+

3.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+				
Последующие дисциплины							
1.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Значение кондитерских изделий в питании человека и их классификация	1	ОПК-4, ПК-5
2.	2	Характеристика основных и дополнительных рецептурных компонентов и их влияние на качество кондитерских изделий	1	ОПК-4, ПК-5
3.	3	Классификация и ассортимент изделий из дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы изготовления дрожжевого теста	1	ОПК-4, ПК-5
4.	4	Особенности производства бисквитных, песочных, слоеных, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов	1	ОПК-4, ПК-5
5.	5	Особенности производства вафель, кексов, пряников и печенья	1	ОПК-4, ПК-5
6.	6	Особенности производства шоколада, мармеладно-пастильных изделий, карамели, халвы, конфет, драже	1	ОПК-4, ПК-5

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Производство изделий из дрожжевого теста	Технологическая схема и производство изделий из дрожжевого теста	4	ОПК-4, ПК-5

2.	Производство полуфабриката в для тортов и пирожных	Технологическая схема и производство бисквитного полуфабриката и изделий из него	2	ОПК-4, ПК-5
3.		Технологическая схема и производство песочного полуфабриката и изделий из него	2	ОПК-4, ПК-5

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	Основные и дополнительные виды сырья рецептурных компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий	2	ОПК-4, ПК-5
2.	Производство полуфабриката в для тортов и пирожных	Особенности технологий производства бисквитного и песочного полуфабрикатов и изделий из них	1	ОПК-4, ПК-5
3.		Особенности технологий производства слоеного, заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	1	ОПК-4, ПК-5
4.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Особенности технологий производства кексов, вафель, печенья	1	ОПК-4, ПК-5
5.	Производство сахаристых кондитерских изделий	Особенности технологий производство карамели, халвы, конфет, драже	1	ОПК-4, ПК-5

**5.6. Научно-практические занятия – не предусмотрены**

**5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены**

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питании человека	Значение кондитерских изделий в питании человека. Получение диетических кондитерских изделий	25	ОПК-4, ПК-5
2.	Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий	Теоретические основы производства эмульсий. Получение эмульсии при непрерывном замесе сахарного теста. Структурно-механический фактор стабилизации эмульсии. Свойства эмульсии. Выбор эмульгатора для эмульсий	8	ОПК-4, ПК-5
3.		Показатели качества основных и дополнительных рецептурных компонентов, используемых при производстве кондитерских изделий	8	ОПК-4, ПК-5
4.		Физико-химические и коллоидные изменения в процессе производства кондитерских изделий. Выпечка и охлаждение изделий	8	ОПК-4, ПК-5
5.		Роль составных частей муки и механизм образования теста при производстве изделий из дрожжевого теста	8	ОПК-4, ПК-5
6.		Производство изделий из дрожжевого теста	Приготовление и рецептуры жаренных изделий из дрожжевого теста	16
7.		Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него	16	ОПК-4, ПК-5
8.	Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных	Песочный полуфабрикат	6	ОПК-4, ПК-5
9.		Технологическая схема и производство слоеного полуфабриката и изделий из него	6	ОПК-4, ПК-5
10.		Технологическая схема и производство заварного и белково-сбивного полуфабрикатов и изделий из них	6	ОПК-4, ПК-5
11.		Технологическая схема и производство крема и сахарных полуфабрикатов	4	ОПК-4, ПК-5



1	2	3	4	5
12.		Медовый и медово-сбивной полуфабрикаты	4	ОПК-4, ПК-5
13.		Классификация и основные процессы отделки при производстве пирожных. Фруктово-ягодные и шоколадные полуфабрикаты. Шоколадные полуфабрикаты. Пралине. Полуфабрикаты для обсыпки изделий	4	ОПК-4, ПК-5
14.		Сметанный и сметано-сбивной полуфабрикат	4	ОПК-4, ПК-5
15.	Производство вафель, кексов, пряников и печенья	Технологическая схема и производство вафель, кексов, пряников, печенья	12	ОПК-4, ПК-5
16.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве кексов, пряников	10	ОПК-4, ПК-5
17.		Влияние отдельных видов сырья на качество изделий при производстве вафель и печенья	10	ОПК-4, ПК-5
18.	Производство сахаристых кондитерских изделий	Получение шоколадных масс. Виды шоколада	8	ОПК-4, ПК-5
19.		Технологическая схема и производство шоколада, мармеладно-пастильных изделий	6	ОПК-4, ПК-5
20.		Технологическая схема и производство карамели, халвы, конфет, драже	6	ОПК-4, ПК-5
21.		Влияние отдельных видов сырья на качество карамели и конфет	6	ОПК-4, ПК-5
22.		Особенности производства халвы	6	ОПК-4, ПК-5

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий				Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	СРС	
1	2	3	4	5	6
ОПК-4	+	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на практическом занятии, тесты, экзамен
ПК-5	+	+	+	+	Отчет по лабораторному занятию, устный опрос на практическом занятии, тесты, реферат, экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439>
2. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 132 с. — ISBN 978-5-507-44798-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243017>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Гришина, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Е. С. Гришина. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89764-482-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71542> Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92217>
2. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660> (дата обращения: 18.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С.Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. — СПб.:Троицкий мост, 2011. — 400 с. : ил. — ISBN978-5-904406-16-5. — Текст : электронный // Троицкий мост : электронно-библиотечная система. — URL: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tmki/HTML/2/index.html>
4. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения : Научные основы, технологии, рецептуры Научно-практическое пособие; Практическое пособие / Тамара Вячеславовна, Светлана Яковлевна. - СПб : ГИОРД, 2016. - 360 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-98879-186-7. — Текст :электронный. — URL: <http://znanium.com/go.php?id=536674>
5. Медведев, П. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2266-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159870>
6. Олейникова, Альбина Яковлевна. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты : Учебное пособие / Альбина Яковлевна, Газибег Омарович. - СПб : ГИОРД, 2015. - 296 с. - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-98879-181-2. — Текст : электронный. - URL:<http://znanium.com/go.php?id=512454>
7. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков ; Рензьева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань. - 156 с. - Библиогр.: доступна в карточке книги, на сайте ЭБС Лань. - Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств. - ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/130577>
8. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва :

Издательство Юрайт, 2020. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07103-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452257>

### 6.3. Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». –1932-. – Москва: Издат. Группа «ГЭОТАР-6-2017. –Двухмес. –ISSN0042-8833.–Текст : непосредственный.
2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». –1930, июль -. –Москва : Пищевая промышленность, 2016-. –Ежемес. – ISSN0235-2486. – Текст : непосредственный.
3. Пищевая технология :научн. –техн. журн. / учредитель : Кубанский государственный технологический университет, 1957 -. –Краснодар, 2016. –Двухмес. –ISSN0579-3009. - Текст : непосредственный.
4. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 -. –Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. –Ежемес. –ISSN0038-9692. - Текст : непосредственный.
5. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март -. –Москва : Пищевая промышленность, 2019 . –Двухмес. –ISSN 2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года). - Текст : непосредственный.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Название ЭБС, ссылка	Данные договора	Срок действия договора
1	2	3
ЭБС«Лань» - <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	Договор (контракт) № 06/19/44/ЕП сОбществомсограниченнойответственностью «ИздательствоЛАНЬ»от10.12.2019г.	16.12.2019 – 15.12.2020
ЭБС«Юрайт»- <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	Договор №4371 с Обществом с ограниченной ответственностью«ЭлектронноеиздательствоЮРАЙТ»от 17.08.2020г.	01.09.2020 – 31.08.2021
ЭБС«ZNANIUM.CO M»- <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	Договор(контракт)№4586сОбществомсограниченной ответственностью №ЗНАНИУМ»от21.08.2020г.	01.09.2020 - 31.08.2021
ЭБС«IPRbooks»- <a href="http://www.iprbooksho p.ru/">http://www.iprbooksho p.ru/</a>	Договор № 07/19/44/ЕП с Обществом сограниченнойответственностьюКомпания «АйПиЭр Медиа»от31.12.2019г.	16.02.2020- 16.02.2021
ЭБС«IPRbooks»- <a href="http://www.iprbooksho p.ru/">http://www.iprbooksho p.ru/</a>	Лицензионное соглашение №6115/19 с Обществом с ограниченной ответственностью Компания «АйПиЭрМедиа» от 31.12.2019 г. (для лиц с ОВЗ)	16.02.2020- 16.02.2021
ЭБС «Троицкий мост» - <a href="http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books">http://www.trmost.ru/lib-main.shtml?all_books</a>	Договор №2307/20С с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательско-торговаякомпания«Троицкиймост»от 28.07.2020г.	15.08.2020 – 15.08.2021
ЭБИЦ «Академия»- <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт №1281/ЭБ-20 с Официальным дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 20.03.2020 г.	01.04.2020 – 31.03.2023
ЭБИЦ «Академия»- <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Контракт №0194/ЭБ-18 с Официальным Дилером Издательства «Академия» Индивидуальным предпринимателем Бурцевой Антониной Петровной от 03.12.2018 г.	01.12.2018 - 0.1.12.2021
ЭБИЦ «Академия»- <a href="http://www.academia-moscow.ru/">http://www.academia-moscow.ru/</a>	Договор №30024/ЭБ-18 с Обществом с Ограниченной ответственностью «Издательский центр Академия» от 27.08.2018г.	01.09.2018 - 31.08.2021

### 6.5 Методические указания к лабораторным занятиям

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для лабораторных работ по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 26 с. - ЭБ РГАТУ.

### 6.6. Методические указания к практическим занятиям

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для практических работ по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 27 с. - ЭБ РГАТУ.

### 6.7 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Вавилова, Н. В. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] / Н. В. Вавилова. – Рязань : ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 19 с. - ЭБ РГАТУ.

## 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных)

Наименование	Лицензия	Ограничение	Дата окончания
1	2	3	4
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный RussianEdition. 150-249 Node 1 yearEducational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150	28.06.2022
Office 365 для образования E1(преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	Без ограничений	Без ограничений
ВКРВУЗ	Лицензионный договор №7828/21 на предоставление доступ к платформе ВКРВУЗ от 17.03.2021		
«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений	без ограничений
Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD		
Windows xp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8		

Windows7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXX-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG		
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
eТХТАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GIMP	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
K-liteMega CodecPack	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
MicrosoftOneDrive	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
WINE	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
АльтОбразование9	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений
Справочно-правовая система"Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений	без ограничений

<b>Профессиональные БД</b>	
Регистр БАД-электронный справочник Биологически Активных Добавок	<a href="mailto:registrbad@inbox.ru">registrbad@inbox.ru</a>
База ГОСТов	<a href="http://1000gost.ru/list/1-0.htm">http://1000gost.ru/list/1-0.htm</a>
Государственная публичная научно-техническая Библиотека России	<a href="http://ecology.gpntb.ru">http://ecology.gpntb.ru</a>
Каталог Оборудование для общественного питания	<a href="http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html">http://www.el-tov.ru/oborudovanie-dlya-restoranov-kafe-i-fast-fuda.html</a>
<b>Сайты официальных организаций</b>	
Портал федерального агентства РОССТАНДАРТ	<a href="http://gost.ru">gost.ru</a>
Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации	<a href="http://www.rosminzdrav.ru">http://www.rosminzdrav.ru</a>
Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова	<a href="http://www.nbmgu.ru">www.nbmgu.ru</a>
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	<a href="http://elibrary.ru/default.asp">http://elibrary.ru/default.asp</a>

<b>Информационные справочные системы</b>	
Гарант	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

**8. Фонд оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**  
(Приложение 1)

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства  
(код) (название)  
и переработки сельскохозяйственной  
продукции



Т.В.Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ИНЖЕНЕРНАЯ ГРАФИКА

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат

(бакалавриат, специалитет, магистратура)

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

(полное наименование направления подготовки)

Профиль(и) «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

(полное наименование профиля направления подготовки из ОП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

(очная, заочная)

Курс 1

Курсовая(ой) работа/проект - курс

Диф. зачет 1 курс

Экзамен - курс

Рязань, 2024г.

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: к.т.н., доцент кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»



(подпись)

Ткач Т.С.

(Ф.И.О.)

старший преподаватель кафедры «Строительство инженерных сооружений и механика»

(должность, кафедра)



(подпись)

Шерemet И.В.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой «Строительство инженерных сооружений и механика»

(кафедра)



(подпись)

д.т.н., профессор Борычев С.Н.

(Ф.И.О.)



### 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** развитие пространственного представления и конструктивно – геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, практически реализуемых в виде чертежей технических, архитектурных и других объектов, а также соответствующих технических процессов и зависимостей, создание метода изображения геометрических фигур на плоскости (поверхности) и разработка способов решения позиционных и метрических задач, связанных с этими фигурами, при помощи их изображений на плоскости (поверхности).

#### **Задачи изучения дисциплины:**

освоение студентами нормативных документов и государственных стандартов, являющихся основой для составления конструкторской и технической документации. За последние годы круг задач, решаемых методами инженерной графики, значительно расширился. Ее методы нашли широкое применение в системах автоматизированного проектирования (САПР), конструирования (АСК) и технологии (АСТПП) изготовления сложных технических объектов.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

#### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП.

Индекс дисциплины Б1.В.01

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

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

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПК-1.1 Знает основы и организацию научно-исследовательской деятельности

### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>6</b>		<b>6</b>		
В том числе:	-		-	-	-
Лекции	-				
Лабораторные работы (ЛР)	6		6		
Практические занятия (ПЗ)	-				
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>98</b>		<b>98</b>		
В том числе:	-		-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Графические задания	70		70		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	22		22		
Контроль	4		4		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	диф.зачет		диф. зачет		

Общая трудоемкость час	108		108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3		3		
<b>Контактная работа ( по учебным занятиям )</b>	6		6		

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
	Раздел №1	Геометрическое черчение						
1	Конструкторская документация, ЕСКД	-	1	-	-	12	13	ПК-1.1
2	Оформление чертежей	-	1	-	-	12	13	ПК-1.1
	Раздел №2	Проекционное черчение						
3	Построения видов, сечений, разрезов	-	1	-	-	12	14	ПК-1.1
4	Аксонметрические проекции	-	1	-	-	14	15	ПК-1.1
	Раздел №3	Машиностроительное черчение						
5	Изображения и обозначения резьбы, построения резьбовых соединений	-	1	-	-	12	13	ПК-1.1
6	Рабочие чертежи деталей	-	1	-	-	12	13	ПК-1.1
7	Выполнение эскизов деталей машин	-	-	-	-	12	12	ПК-1.1
8	Изображения сборочных единиц. Сборочный чертеж изделий	-	-	-	-	12	12	ПК-1.1

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Последующие дисциплины									
1.	Производство продукции животноводства						+	+		

### 5.3 Лекционные занятия – не предусмотрены

### 5.4 Практические занятия (семинары) – не предусмотрены

### 5.5 Лабораторные работы

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл.	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции

	5.1			
		<i>Геометрическое черчение</i>		
1	1	Конструкторская документация, ЕСКД. Требования, предъявляемые стандартами ЕСКД к выполнению чертежа. Чертежные инструменты.	1	ПК-1.1
2	2	Оформление чертежей. Требования к оформлению чертежей: форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные, основная надпись. Нанесение и простановка размеров. Сопряжения.	1	ПК-1.1
		<i>Проекционное черчение</i>		
3	3	Виды (основные, дополнительные, местные). Сечения, правила выполнения. Разрезы. Простые, сложные, правила выполнения.	1	ПК-1.1
4	4	Аксонметрические проекции деталей.	1	ПК-1.1
		<i>Машиностроительное черчение</i>		
5	5	Обозначение резьбы. Виды резьб (общего назначения, специальные, крепежные ходовые). Изображение резьбы (на стержнях, в отверстиях, в резьбовых соединениях), основные параметры резьбы, конструктивные и технологические элементы резьбы. Изображение крепежных резьбовых соединений (болтовое, шпилечное, винтовое).	1	ПК-1.1
6	6	Рабочие чертежи деталей. Требования к рабочим чертежам деталей. Особенности выполнения рабочих чертежей деталей.	1	ПК-1.1
7	7	Выполнение эскизов деталей машин. Требования к выполнению эскизов деталей в учебном процессе; последовательность эскизирования. Шероховатость. Правила нанесения, обозначения.	-	ПК-1.1
8	8	Изображение сборочной единицы. Сборочный чертеж изделий. Правила нанесения размеров на сборочном чертеже.	-	ПК-1.1
		Итого:	6	

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
<i>Геометрическое черчение</i>				
1	1.1	Конструкторская документация, ЕСКД.	6	ПК-1.1
2	1.2	Основная надпись. Чертежные инструменты.	6	ПК-1.1
3	2.1	Форматы, масштабы, линии, шрифты чертежные.	6	ПК-1.1
4	2.2	Нанесение и простановка размеров. Сопряжение.	6	ПК-1.1

<i>Проекционное черчение</i>				
5	3.1	Виды (основные, дополнительные, местные).	4	ПК-1.1
6	3.2	Разрезы, простые, сложные.	4	ПК-1.1
7	3.3	Сечения (вынесенные, наложенные, в разрыве вида).	4	ПК-1.1
8	4	Построение аксонометрических проекций детали.	14	ПК-1.1
<i>Машиностроительное черчение</i>				
9	5	Изображение и обозначение резьбы на чертежах.	12	ПК-1.1
10	6	Выполнение рабочих чертежей деталей.	12	ПК-1.1
11	7	Выполнение эскизов деталей.	12	ПК-1.1
12	8	Выполнение сборочного чертежа.	12	ПК-1.1
Итого:			98	

### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрена

### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-1.1 Знает основы и организацию научно-исследовательской деятельности		+			+	Выполнение графических заданий для лабораторных работ, тесты, дифференцированный зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Чекмарев, А. А. Инженерная графика : учебник для вузов / А. А. Чекмарев. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12795-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511257>

2. Инженерная 3D-компьютерная графика в 2 т. Том 1 : учебник и практикум для вузов / А. Л. Хейфец, А. Н. Логиновский, И. В. Буторина, В. Н. Васильева ; под редакцией А. Л. Хейфеца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 328 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02957-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513027>

3. Инженерная 3D-компьютерная графика в 2 т. Том 2 : учебник и практикум для вузов / А. Л. Хейфец, А. Н. Логиновский, И. В. Буторина, В. Н. Васильева ; под редакцией А. Л. Хейфеца. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02959-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513028>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Инженерная графика : учебник / Н. П. Сорокин, Е. Д. Ольшевский, А. Н. Заикина, Е. И. Шибанова. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 392 с. — ISBN 978-5-8114-0525-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212327>
2. Белобородова, Т. Л. Инженерная графика : рабочая тетрадь / Т. Л. Белобородова, Н. В. Палий ; под ред. Л. С. Сенченковой. - Москва : МГТУ им. Баумана, 2020. - 76 с. - ISBN 978-5-7038-5386-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1972700>

## 6.3 Периодические издания

Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 - . – Рязань, 2020 - . - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## 6.5. Методические указания к лабораторным работам

1. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения лабораторных работ по геометрическому черчению для студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». РГАТУ, 2024г.
2. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения лабораторных работ по проекционному черчению для студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». РГАТУ, 2024г.
3. Шеремет И.В. Инженерная графика. Методические указания для выполнения лабораторных работ по машиностроительному черчению для студентов 1курса

технологического факультета направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». РГАТУ, 2024г.

### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

1. Шерemet И.В. Инженерная графика. Вопросы и задания для самостоятельной работы студентов 1 курса технологического факультета направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». РГАТУ 2024г.

### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).

Ауд.

41	Лицензионные: Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420 Свободно распространяемые Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор; LibreOffice 4.2; Firefox 31.6.0; GIMP 2.8.14; WINE 1.7.42;
43	Лицензионные: Windows XP Professional SP2 Rus Part№ x12-55674 Office 365 для образованияE1 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420; Свободно распространяемые: 7-Zip,MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader Компьютерная программа: «Виртуальная лаборатория «Теплотехника»; Тверь 2008г. Пользователь программы Рязанская ГСХА
46	Лицензионные: Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420 Свободно распространяемые Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор; LibreOffice 4.2; Firefox 31.6.0; GIMP 2.8.14; WINE 1.7.42;
52	Лицензионные: Windows XP Professional SP2 Rus Part№ x12-55674 Office 365 для образованияE1 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420; Свободно распространяемые: 7-Zip,MozillaFirefox, Opera, GoogleChrome, Thunderbird, AdobeAcrobatReader Компьютерная программа: «Интегрированный обучающий комплекс «Двигатели внутреннего сгорания» МАДИ-ТУ; E-mail: dvs@madi.msk.ru
86	Лицензионные: Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420 Свободно распространяемые Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор; LibreOffice 4.2; Firefox 31.6.0; GIMP 2.8.14; WINE 1.7.42;
95	Лицензионные: Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420 Свободно распространяемые Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор; LibreOffice 4.2; Firefox 31.6.0; GIMP 2.8.14; WINE 1.7.42;
115	Лицензионные: WindowsXPProfessionalSP20606 PartNo. X12-55674 RU



	Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420; Консультант плюс, договор 2674 Свободно распространяемые: 7-Zip, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome, Thunderbird, Adobe Acrobat Reader
132	Лицензионные: Office 365 для образования E1 (преподавательский) 70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420 Свободно распространяемые Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор; LibreOffice 4.2; Firefox 31.6.0; GIMP 2.8.14; WINE 1.7.42;

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю**

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Ерофеева Т.В.

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ И РЕМОНТ МАШИННО-ТРАКТОРНОГО ПАРКА  
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

**Уровень профессионального образования** бакалавриат  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

**Направление подготовки (специальность)** 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции  
(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и))** Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции  
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника** бакалавр

**Форма обучения** заочная  
(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 2 **Семестр** 3

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ **семестр** **Зачет** 3 **семестр**

**Экзамен** \_\_\_\_\_ **семестр**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

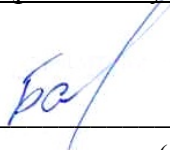
утвержденного 17.07.2017

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

заведующий кафедрой эксплуатации машинно-тракторного парка

(должность, кафедра)



к.т.н., доцент Бачурин А.Н.

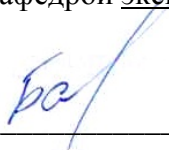
(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «20\_» марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой эксплуатации машинно-тракторного парка

( кафедра)



к.т.н., доцент Бачурин А.Н.

(подпись)

(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

### Задачи изучения дисциплины:

- принципы работы и регулировки базовых сельскохозяйственных машин и технологических комплексов для растениеводства;
- основы комплектования машинно-тракторного агрегата;
- планирование сельскохозяйственных полевых, транспортных, бытовых и общехозяйственных работ на предприятии АПК;
- формирование специалистов, способных самостоятельно принимать решения.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
--	-------------------------------	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

Индекс дисциплины Б1.В.02 .

### Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

### Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции обязательные выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-5 Способен реализовывать технологии	ПК-5.1 Реализует технологии переработки продукции

	переработки и хранения продукции растениеводства	растениеводства
	ПК-8 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства ПК- 8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ПК-13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1	2	3	4
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12			12	
В том числе:					
Лекции	6			6	
Лабораторные работы (ЛР)	6			6	
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92			92	
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	92			92	
<b>Контроль</b>					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	зачет			зачет	
<b>Общая трудоемкость час</b>	108			108	
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3	
Контактная работа (по учебным занятиям)	12			12	

#### 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Механизация основных процессов в растениеводстве	2	2			46	50	ПК-5; ПК-8; ПК-13
2.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	4	4			46	54	ПК-5; ПК-8; ПК-13

В этом разделе при наличии указываются инновационные формы учебных занятий

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	...
<b>Предыдущие дисциплины</b>										
1.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	+								
2.	Безопасность жизнедеятельности		+							
<b>Последующие дисциплины</b>										
1.	Оборудование перерабатывающих производств		+							
2.	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	+	+							

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Механизация основных процессов в растениеводстве	Классификация сельскохозяйственных тракторов. История отечественного тракторостроения. Тракторы общего назначения. Универсально-пропашные тракторы. Специальные тракторы. Гусеничный трактор. Колесный трактор. Типаж. Тяговые классы. Обработка почвы. Система обработки почвы. Виды обработки почвы: основная, поверхностная. Отвальная основная обработка. Безотвальная основная обработка. Противозерозионная обработка почвы. Мульчирующая обработка. Минимальная обработка. Зяблевая обработка почвы. Чистый пар. Полупар. Черный пар. Сидеральный пар. Вспашка. Культивация. Фрезерование. Боронование. Плоскорезная обработка. Чизельная обработка. Лушение и дискование. Прикатывание. Бороздование, грядкование и окучивание. Шлейфование. Щелевание. Лункование. Машины для посева и посадки. Сеялки. Посадочные машины. Машины для уборки трав и силосных культур. Косилки. Грабли. Кормоуборочные и силосоуборочные комбайны. Машины для уборки зерновых культур. Способы уборки. Комбайновая уборка. Прямое комбайнирование. Двухфазная уборка. Уборка хлебов простыми жатвенными машинами.	2	ПК-5; ПК-8; ПК-13



2.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	<p>Основные понятия и общая характеристика агрегатов. Понятие ЭМТП как научной дисциплины. Использование МТА в сельском хозяйстве. Основные понятия о производственных процессах и его составные части. Технология возделывания полевых культур. Технология сельскохозяйственных работ. Основные понятия о МТП, МТА, системе машин. Классификация и общая характеристика МТА. Требования к комплектованию агрегатов. Понятия об эксплуатационных свойствах агрегатов. Расчет оптимального состава агрегата. Требования, предъявляемые к машинно-тракторным агрегатам. Факторы, учитываемые при выборе трактора, сельскохозяйственной машины или орудия и сцепки для выполнения конкретных сельскохозяйственных работ. Затраты мощности на привод механизмов машин. Тяговое и удельное сопротивление сельскохозяйственных машин и орудий. Пути снижения тяговых сопротивлений машин и затрат мощности на привод механизмов в эксплуатационных условиях. Сцепки для составления машинно-тракторных агрегатов, их классификация и эксплуатационные характеристики. Расчет состава агрегатов навесных, полунавесных, прицепных, комплексных и комбинированных. Расчет технико-экономических показателей составленных агрегатов. Бесцепочные машинно-тракторные агрегаты. Применение комбинированных и широкозахватных агрегатов. Рациональность загрузки трактора при работе в агрегате. Составление агрегата в натуре. Условия эффективной работы агрегатов на повышенных скоростях. Обобщенный опыт применения комбинированных широкозахватных машинно-тракторных агрегатов.</p> <p>Организация работы на участке и технологическое обслуживание агрегатов. Подготовка участков к работе агрегатов. Выбор направления движения агрегатов. Порядок разбивки рабочего участка на загоны и делянки. Кинематика машинно-тракторных агрегатов. Кинематические характеристики рабочего агрегата и участка. Виды холостых поворотов. Классификация способов движения, определение коэффициента рабочих ходов и факторы, его формирующие. Выбор способа движения агрегата. Основные принципы рациональной работы агрегатов. Групповой и поточный методы работы агрегатов. Механизация технологического обслуживания агрегатов. Выбор и расчет потребного количества средств для технологического обслуживания. Основные показатели эффективности использования машинно-тракторного агрегата. Основные определения. Производительность машинно-тракторного агрегата. Теоретическая, техническая и действительная производительности. Баланс времени смены. Влияние мощности и степени загрузки трактора на производительность агрегата. Особенности расчета</p>	4	ПК-5; ПК-8; ПК-13
----	--	--	---	----------------------

	<p>производительности уборочных агрегатов. Пути повышения производительности агрегатов. Единица учета объема полевых механизированных работ — условный эталонный гектар. Перевод физических объемов работ в условные эталонные гектары. Условный эталонный трактор и методика перевода физических тракторов в условные эталонные. Годовая выработка на физический и условный тракторы и факторы, ее определяющие. Технологические карты на возделывание сельскохозяйственных культур. Операционная технология возделывания. Процесс обработки почвы. Посев, посадка и внесение удобрений. Уход за сельскохозяйственными культурами. Уборка урожая. Технологическая карта. Типовые технологические карты. Оперативные технологические карты. Перспективные технологические карты. Анализ эффективности использования машинно-тракторного парка. Показатели оснащенности хозяйств техникой. Показатели уровня механизации растениеводства. Характеристика машинно-тракторного парка (качественный состав парка). Показатели использования МТП. Показатели уровня и стоимости технического обслуживания. Основы технического обслуживания машин и топливо-смазочного хозяйства. Основы технической эксплуатации машин. Значение и содержание плано-предупредительной системы технического обслуживания машин. Материально-техническая база технического обслуживания машин. Планирование технического обслуживания машинно-тракторного парка. Хранение машин. Организационно-технические схемы обеспечения нефтепродуктами машинно-тракторного парка хозяйства. Планирование потребности в топливе и смазочных материалах. Эксплуатация транспортных и погрузочно-разгрузочных средств в сельском хозяйстве. Значение и объем транспортных работ в сельском хозяйстве. Условия работы транспортных агрегатов в сельском хозяйстве. Классификация грузов и дорожных условий. Виды транспортных работ в сельском хозяйстве. Транспортные агрегаты и поезда, условия и эффективность их применения. Виды погрузочно-разгрузочных средств и условия их применения. Сочетание работы транспортных и погрузочно-разгрузочных средств. Маршруты движения транспортных агрегатов. Технико-экономические показатели работы транспортных и погрузочных агрегатов.</p>		
--	--	--	--

				ПК-5; ПК-8; ПК-13
--	--	--	--	----------------------

				ПК-5; ПК-8; ПК-13
--	--	--	--	----------------------

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Выбор энергетических средств для полевых операций. Выбор сельскохозяйственной машины для полевых операций, определение количества сельскохозяйственных машин в МТА	2	ПК-5; ПК-8; ПК-13
2.	2	Ежесменное техническое обслуживание.	2	ПК-5; ПК-8; ПК-13
3.	2	Устройство, техническое обслуживание №1 трактора Т-150К	2	ПК-5; ПК-8; ПК-13
			6	

#### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	История отечественного тракторостроения. Тракторы общего назначения. Универсально-пропашные тракторы. Специальные тракторы. Гусеничный трактор. Колесный трактор. Типаж. Тяговые классы.	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
2.	1	Обработка почвы. Система обработки почвы. Виды обработки почвы: основная, поверхностная. Машины для обработки почвы. Отвальная основная обработка. Безотвальная основная обработка. Противоэрозионная обработка почвы. Мульчирующая обработка. Минимальная обработка. Зяблевая обработка почвы. Чистый пар. Полупар. Черный пар. Сидеральный пар. Вспашка. Культивация. Фрезерование. Боронование. Плоскорезная обработка. Чизельная обработка. Лушение и дискование. Прикатывание. Бороздование, грядкование и окучивание. Шлейфование. Щелевание. Лункование.	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
3.	1	Машины для посева и посадки. Сеялки. Посадочные машины.	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
4.	1	Машины для уборки трав и силосных культур. Косилки. Грабли. Кормоуборочные и	8	ПК-5; ПК-8;

		силосоуборочные комбайны.		ПК-13
5.	1	Машины для уборки зерновых культур. Способы уборки. Комбайновая уборка. Прямое комбайнирование. Двухфазная уборка. Уборка хлебов простыми жатвенными машинами	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
6.	1	Машины для уборки корнеклубнеплодов. Способы уборки.	6	ПК-5; ПК-8; ПК-13
7.	2	Составление на основе технологических карт сводного плана полевых механизированных работ	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
8.	2	Составление корректирующих графиков (линейного, машиноиспользования, загрузки механизаторов, расхода топлива, технического обслуживания).	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
9.	2	Основы технического обслуживания машин и топливо-смазочного хозяйства. Основы технической эксплуатации машин. Значение и содержание плано-предупредительной системы технического обслуживания машин. Материально-техническая база технического обслуживания машин. Планирование технического обслуживания машинно-тракторного парка. Хранение машин. Организационно-технические схемы обеспечения нефтепродуктами машинно-тракторного парка хозяйства. Планирование потребности в топливе и смазочных материалах.	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
10.	2	Определение стоимости механизированных работ и стоимости 1 у.э.га по прямым эксплуатационным денежным затратам. Затраты на заработную плату, сумма затрат на текущий ремонт, техническое обслуживание и хранение, сумма амортизационных отчислений, затраты на топливо-смазочные материалы.	8	ПК-5; ПК-8; ПК-13
11.	2	Эксплуатация транспортных и погрузочно-разгрузочных средств в сельском хозяйстве.	14	ПК-5; ПК-8; ПК-13
		Итого	92	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/ КП	СР С	
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	+	+			+	Проверка конспекта, устный ответ, защита лабораторных

						работ, зачет
ПК-8 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	+	+			+	Проверка конспекта, устный ответ, защита лабораторных работ, зачет
ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+	+			+	Проверка конспекта, устный ответ, защита лабораторных работ, зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Механизация лесного и лесопаркового хозяйства : учебник для вузов / В. Н. Винокуров, Г. В. Силаев, В. И. Казаков ; под общей редакцией И. В. Казакова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15187-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519209>.

2. Эксплуатация машинно-тракторного парка : учебное пособие / составители В. Г. Игнатенков [и др.]. — Великие Луки : Великолукская ГСХА, 2022. — 215 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/340337>

3. Ерзамаев, М. П. Эксплуатация машинно-тракторного парка : методические указания / М. П. Ерзамаев, Д. С. Сазонов, Н. А. Харыбина. — Самара : СамГАУ, 2023. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364106>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Михайлов, А. С. Эксплуатация машинно-тракторного парка : учебное пособие / А. С. Михайлов. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-98076-296-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130820>

2. Ряднов, А. И. Эксплуатация машинно-тракторного парка : учебное пособие / А. И. Ряднов, Р. В. Шарипов, С. В. Тронев. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2019. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119935>

3. Патрин, А.В. Эксплуатация машинно-тракторного парка [Электронный ресурс] : курс лекций / А.В. Патрин; Новосиб. гос. аграр. ун-т, Инженер.ин-т. - Новосибирск: Золотой колос, 2014. - 118 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516349>

### 6.2 Периодические издания

1. Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета имени П.А. Костычева : науч.-производ. журн. / учредитель и издатель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Рязанский государственный агротехнологический университет имени П.А.Костычева». – 2009 - . – Рязань, 2020 - . - Ежекварт. – ISSN : 2077 – 2084 – Текст : непосредственный.

2. Сельский механизатор : науч.-производ. журн. / учредители : Минсельхоз России ; ООО «Нива». – 1958 - . – Москва : ООО «Нива», 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0131-7393. - Текст : непосредственный.

### 6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- Электронная библиотека РГАТУ – Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

**6.6.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:** Лабораторная работа №1 - Ежедневное техническое обслуживание. Учебное пособие. – Рязань: стр. 4  
Лабораторная работа №2. Устройство, Техническое обслуживание №1 трактора Т-150К Учебное пособие. – Рязань: .стр. 4.

### 7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).

Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	лицензионная
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

### 8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

### 9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:  
Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



/ Т.В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования - бакалавриат**  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

**Направление подготовки (специальность) - 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**  
(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) - Технология переработки сельскохозяйственной продукции**  
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП (полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП))

**Квалификация выпускника - бакалавр**

**Форма обучения - заочная**  
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 3

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр

Зачет 3 курс


Экзамен \_\_\_ семестр

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент кафедры Технологии общественного питания и  
переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н.  Туркин В.Н.  
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

« 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 О.В.Черкасов

## 1. Цель и задачи дисциплины

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

### **Задачи изучения дисциплины:**

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### **Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимовхранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.В.03**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644 н (зарегистрирован в Министертвом юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482).

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	3 курс
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14	14
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)		
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Семинары (С)		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90	90
В том числе:		
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат	10	10
Проработка учебников, учебных пособий, литературы и пр.	80	80
<b>Контроль</b>	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные Единицы Трудоемкости	3	3
<b>Контактная работа (по учебным занятиям)</b>	14	14

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций				Формируемые компетенции
		Лекции	Практич. занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без экзамен)	
1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	1	1	10	12	ПК-13.1
2	Пищевые добавки	2	4	30	36	ПК-13.1
3	Биологически активные добавки к пище	1	1	20	22	ПК-13.1
4	Технологические добавки и ферментные препараты	1	1	20	22	ПК-13.1
5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	1	1	10	12	ПК-13.1
Всего (без учета «Контроль» - 4 часа)		6	8	90	104	

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1				
		1	2	3	4	5
Предыдущие дисциплины						
1.	Химия		+	+	+	
3.	Физическая и коллоидная химия		+	+	+	
4.	Биохимия		+	+	+	
5.	Микробиология	+		+		
Последующие дисциплины						
1.	Технология молока и молочных продуктов	+	+	+	+	+
2.	Технология мяса и мясных продуктов	+	+		+	+
3.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	+	+	+	+	+
4.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	1	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	1	ПК-13.1
2.	2	Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта	1	ПК-13.1
3.		Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов		ПК-13.1
4.		Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания		1
5.	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	ПК-13.1		
6.	3	Биологически активные добавки к пище	1	ПК-13.1
7.		Основные группы функциональных пищевых продуктов		ПК-13.1
8.	4	Технологические добавки и ферментные препараты	1	ПК-13.1
9.	5	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых и биологически активных добавок	1	ПК-13.1
Итого			6	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий	Трудо-емкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	Основные функциональные классы пищевых добавок	1	ПК-13.1
2.	Пищевые добавки	Пищевые красители и стабилизаторы окраски, особенности использования в пищевых технологиях	1	ПК-13.1
3.		Загустители и гелеобразователи. Пищевые эмульгаторы и эмульгирующие соли.		ПК-13.1
4.		Органолептическая характеристика подслащающих веществ.	1	ПК-13.1
5.		Исследование ассортимента, органолептических показателей и показателей качества пряностей и приправ	1	ПК-13.1
6.		Консерванты, антибиотики и антиоксиданты	1	ПК-13.1
7.		Биологически активные добавки к пище	Витаминизация пищевых продуктов	1
8.	Технологические добавки и ферментные препараты	Применение технологических добавок и ферментных препаратов при производстве продуктов питания	1	ПК-13.1
9.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Гигиенические регламентации на основе токсикологических исследований. Сертификация пищевых и биологически активных добавок	1	ПК-13.1
Итого			8	

#### 5.6 Научно-практические занятия – не предусмотрены

#### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены



### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Основы применения пищевых и биологически активных добавок в РФ	Назначение пищевых и биологически активных добавок, их роль в создании традиционных пищевых продуктов и продуктов питания нового поколения	6	ПК-13.1
2.		Государственная политика в области здорового питания	2	ПК-13.1
3.		Возникновение и развитие концепции здорового питания	2	ПК-13.1
4.	Пищевые добавки	Цветокорректирующие материалы.	4	ПК-13.1
5.		Диоксид серы, соли серной кислоты их отбеливающее и консервирующее действие.	4	ПК-13.1
6.		Нитрат натрия и нитриты калия и натрия, их цветокорректирующее действие при обработке мяса и мясопродуктов.	4	ПК-13.1
7.		Аскорбиновая кислота, ее цветокорректирующее действие	4	ПК-13.1
8.		Основные группы пищевых ПАВ. Монодиацилглицерины и их производные	2	ПК-13.1
9.		Фосфолипиды: лецитины, аммониевые фосфатиды, характеристика, область применения в пищевых технологиях	2	ПК-13.1
10.		Эфиры полиглицерина, сахарозы, сорбитана, полиоксиэтиленсорбитана, молочной кислоты характеристика, область применения в пищевых технологиях.	2	ПК-13.1
11.		Способы получения и применения отдельных подслащающих веществ. Товарные формы. Смеси подсластителей.	2	ПК-13.1
12.		Ароматизаторы и вкусовые добавки.	2	ПК-13.1
13.		Эфирные масла. Эссенции	2	ПК-13.1
14.		Антибиотики, их использование в пищевых технологиях, технологические приемы применения, нежелательны последствия применения	2	ПК-13.1
15.	Биологически активные добавки к пище	Пищевые добавки, включающие макро- и микронутриенты. Пищевые волокна и белковые препараты в технологиях продуктов питания функционального назначения	20	ПК-13.1
16.	Технологические добавки и ферментные	Комплексные пищевые добавки	20	ПК-13.1

	препараты			
17.	Законодательное обеспечение производства и применения пищевых добавок	Сертификация пищевых и биологически активных добавок	10	ПК-13.1
Итого			90	

### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Лекции	Практ.	СРС	
ПК-13.1	+	+	+	Устный опрос на практическом занятии, отчет по практическим занятиям, тесты, доклад, реферат, зачет

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 223 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513319>

2. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2031744>

3. Новокшанова, А. Л. Пищевая химия : учебник для вузов / А. Л. Новокшанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 307 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15351-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519932>

### 6.2 Дополнительная литература

1 Пищевые и биологически активные добавки : методические указания / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : УдГАУ, 2020. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178011>

2. Донченко, Л. В. Пищевая химия. Гидроколлоиды : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 180 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05897-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513318>

### 6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2020 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.
2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - . – М., 2020 - . – Двухмес. – ISSN 0025-4649.
3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - М., 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года)
4. Мясная индустрия:производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – М., 2020- . – Ежемес. - ISSN0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года).
5. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. - . – М. : ИД «Отраслевые ведомости», 2020- . – Ежемес. - ISSN 2222-5455.
6. Питание и общество : профессиональный кулинарный журнал; научно-производственное издание / учредители : Редакция журнала «Питание и общество» (физические лица). - 1928. – М. : «Питание и общество», 2020 - . – Ежемес.
7. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – М. : Пищевая промышленность, 2020- . – Ежемес. - ISSN0235-2486.
8. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – М. : ООО РИА «Стандарты и качество», 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0038-9692.
9. Хлебопечение России : науч.-технич. журн. / учрежден Российским Союзом пекарей. – 1996, март - . – М. : Пищевая промышленность, 2020 - . – Двухмес. – ISSN2073-3569. - Предыдущее название: Хлебопекарная и кондитерская промышленность (до 1987 года).

### 6.4 «Интернет».ЭБС и ЭБ на договорной основе.

- ЭБС «Лань». – URL :<https://e.lanbook.com>
- ЭБС «Znaniium.com». - URL :<https://znaniium.com>
- ЭБС «Юрайт». - URL :<https://urait.ru>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsheb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

### 6.5 Методические указания к практическим занятиям

Туркин, В.Н. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) – Рязань: ФГОУ ВО РГТУ, 2024. Электронная библиотека РГТУ - Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>

#### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Туркин, В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) – Рязань: ФГОУ ВО РГТУ, 2024. Электронная библиотека РГТУ - Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>

#### **7.3 Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

WindowsXPProfessionalSP3 RusOffice 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	лицензионная
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

#### **8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся.**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции



/ Т.В.Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**ПЛАНИРОВАНИЕ И ВЫПОЛНЕНИЕ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ**  
**ИССЛЕДОВАНИЙ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной**  
**продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника**

**бакалавр**

**Форма обучения**

**заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 3** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс**

**Зачет 3 курс**

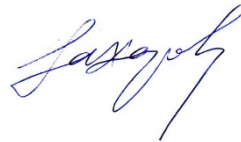
**Экзамен \_\_\_\_\_ курс**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик



Профессор кафедры ТОПиПСХП  
(подпись)

Захарова О.А.  
(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры 20 марта 2024 года , протокол № 8

Заведующий кафедрой ТОПиПСХП



\_\_\_\_\_  
(подпись)

Черкасов О.В.

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

**Задачи изучения дисциплины** - Знать методы реализации научных исследований, порядок их проведения и оформления результатов научной работы;

- уметь выбрать из освоенного арсенала знаний необходимые математические модели и применить соответствующую методику их использования при решении задач подготовки и управления производством.

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

научно-исследовательский;

производственно-технологический;

организационно-управленческий.

#### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.В.04**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы)**

**профессиональной деятельности выпускников:**



-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3.Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

**Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов	ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПК -1.1 Знает основы и организацию научно-исследовательской деятельности	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482).

		ПК-1.2 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482).
	ПК-2. Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ПК-2.1. Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482).

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	16	16			
В том числе:					
Лекции	6	6			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	10	10			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	119	119			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					



3.	Ботаника	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Растениеводство	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Физиология и биохимия растений	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Фитопатология, энтомология и защита растений	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### Последующие дисциплины

1.	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Технология хранения продукции растениеводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Производство продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Методологические основы и методы научных исследований	Сущность и принципы научного исследования. Классификация видов научной деятельности	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
2.	Методологические основы и методы научных исследований	Методология научных исследований. Виды и методы научных исследований	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
3.	Планирование	Общие принципы планирования технологического эксперимента	1	ПК-1.1 ПК-1.2

	эксперимента			ПК-2.1
4.	Планирование эксперимента	Этапы планирование научного исследования	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
5.	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
6.	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Статистические методы проверки гипотез	0,5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
7.	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Дисперсионный и корреляционно-регрессионный анализы	0,5	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1

#### 5.4 Лабораторные занятия–не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Методологические основы и методы научных	Сущность и принципы научного исследования. Классификация видов научной деятельности	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1

	исследований			
2	Методологические основы и методы научных исследований	Методология научных исследований. Виды и методы научных исследований	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
3	Планирование эксперимента	Общие принципы планирования технологического эксперимента	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
4	Планирование эксперимента	Этапы планирование научного исследования	1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
5	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка	2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
6	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Статистические методы проверки гипотез	2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
7	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Дисперсионный и корреляционно-регрессионный анализы	2	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1

**5.6 Научно- практические занятия - не предусмотрены****5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены****5.8 Самостоятельная работа**

№ п/п	№ разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Методологические основы и методы научных исследований	Сущность и принципы научного исследования. Классификация видов научной деятельности	15	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
2	Методологические основы и методы научных исследований	Методология научных исследований. Виды и методы научных исследований	15	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
3	Планирование эксперимента	Общие принципы планирования технологического эксперимента	20	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
4	Планирование эксперимента	Этапы планирование научного исследования	19	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
5	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Основы статистической обработки результатов. Совокупность и выборка	20	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
6	Статистическая обработка и анализ результатов исследования	Статистические методы проверки гипотез	20	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1
7	Статистическая	Дисперсионный и корреляционно-регрессионный анализы	10	ПК-1.1 ПК-1.2

обработк а и анализ результат ов исследов ания			ПК-2.1
--	--	--	--------

## 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

### Примерная тематика рефератов

1. Экспериментальное исследование по сравнительной оценке молочной продуктивности коров
2. Экспериментальное исследование по сравнительной оценке мясной продуктивности крупного рогатого скота
3. Экспериментальное исследование по сравнительной оценке мясной продуктивности свиней.
4. Экспериментальное исследование по сравнительной оценке яичной кур-несушек.
5. Экспериментальное исследование по сравнительной оценке мясной продуктивности цыплят-бройлеров.

## 5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Пр	СРС	
ПК-1.1 ПК-1.2	+	+	+	Отчет по практической работе, экзамен
ПК-1.1 ПК-1.2	+	+	+	Отчет по практической работе, контрольная работа, тестирование
ПК-2. ПК-2.1	+	+	+	Отчет по практической работе, экзамен

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Дрещинский, В. А. Методология научных исследований : учебник для вузов / В. А. Дрещинский. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16977-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532136>
2. Брылев, А. А. Основы научно-исследовательской работы : учебник для вузов / А. А. Брылев, И. Н. Турчаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 206 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15861-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509893>
3. Боуш, Г. Д. Методология научных исследований (в курсовых и выпускных квалификационных работах) : учебник / Г. Д. Боуш, В. И. Разумов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 210 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI



10.12737/textbook\_5c4efe94f12440.58691332. - ISBN 978-5-16-014583-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2000880>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Крючин, Н. П. Методология научного исследования : методические рекомендации / Н. П. Крючин, Д. Н. Котов, С. В. Вдовкин. — Самара : СамГАУ, 2023. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364112>

## 6.3 Периодические издания

1. Достижения науки и техники АПК : теоретич. и науч.-практич. журнал / учредитель : Министерство сельского хозяйства и продовольствия РФ . – 1987 - . – Москва : ООО Редакция журнала «Достижения науки и техники АПК», 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0235-2451. – Текст : непосредственный
2. Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.
3. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnshb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :<http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL

:<http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

### **6.5. Методические указания к практическим занятиям**

Рабочая тетрадь для практических работ по дисциплине «Планирование и выполнение экспериментальных исследований» для студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 31 с. – ЭБС РГАТУ

### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Методические указания для самостоятельной и контрольной работы по дисциплине «Планирование и выполнение экспериментальных исследований» для студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 38 с. – ЭБС РГАТУ

### **7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -Стандартный Russian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

### **8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

### **9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) **Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника: бакалавр**

**Форма обучения: заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс  4

Семестр \_\_

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ семестр

Зачет \_\_\_\_\_ семестр

Экзамен  4  курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 7.08.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции Морозова Н.И.



Морозова Н.И.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент

---

( кафедра)



Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

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

**Задачи изучения дисциплины:**

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

**Профессиональные задачи:**

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.В.05**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);
- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ПК-6.2 Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации
	ПК-11.Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.1. Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины

**4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	22			22	
В том числе:					
Лекции	8			8	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	14			14	
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	149			149	
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа: Рефераты.	49			49	
Работа с конспектами	20			20	
Работа с научной литературой	80			80	

<b>Контроль</b>	9			9	
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	Экзамен			Экзамен	
Общая трудоемкость час	180			180	
Зачетные Единицы Трудоемкости	5			5	
Контактная работа (по учебным занятиям)	22			22	

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.	1		1		10	12	ПК-6; ПК-11
2.	Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях.	1		1		19	21	ПК-6; ПК-11
3.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях.	1		1		10	12	ПК-6; ПК-11
4.	Санитарно-гигиенические требования организации производства хлебопекарных, макаронных предприятиях.	1		2		20	23	ПК-6; ПК-11
5.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства консервных заводов.	-		1		10	11	ПК-6; ПК-11
6.	Санитарно-гигиенические требования организации производства анамолок заводов.	1		2		20	23	ПК-6; ПК-11
7.	Санитарно-гигиенические требования организации производства мяса перерабатывающих предприятий.	1		2		20	23	ПК-6; ПК-11
8.	Санитарно-гигиенические требования организации производства масел заводов.	1		2		20	23	ПК-6; ПК-11
9.	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	1		2		20	23	ПК-6; ПК-11
	<b>ИТОГО (без «Контроль» -9ч)</b>	<b>8</b>		<b>14</b>		<b>149</b>	<b>171</b>	

Примечание: Самостоятельная работа включает: рефераты -49 часов.  
Итоговая нагрузка: Контактная – 22 часа; Контроль 9 часов.



## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Введение в профессиональную деятельность	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Зоология									
5.	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
8.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### Последующие дисциплины

1.	Технология продукции птицеводства и рыбоводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Технология молока и молочных продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Технология мяса и мясных продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.	Гигиенические основы санитарии и гигиены. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Законодательные и правовые нормы.	1	ПК-6; ПК-11
2.	Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях.	Гигиенические требования к качеству воздуха. Климат, микроклимат. Гигиенические требования к качеству воды. Гигиенические требования к освещению, к отоплению, к вентиляции предприятий.	1	ПК-6; ПК-11
3.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях.	Классификация перерабатывающих предприятий и их предназначения. Гигиенические требования к выбору территории для строительства предприятий. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений.	1	ПК-6; ПК-11
4.	Санитарно-гигиенические требования к организации производствах хлебопекарных, макаронных предприятиях.	Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Дезинфекция. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в	1	ПК-6; ПК-11

		процессе работы.		
5.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на консервных заводах.	Гигиенические требования к цеху, механическому оборудованию, к его расстановке. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы	-	ПК-6; ПК-11
6.	Санитарно-гигиенические требования организации производства на молокозаводах.	Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий. Гигиенические требования к цеху. Лабораторный контроль санитарного состояния предприятия. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.	1	ПК-6; ПК-11
7.	Санитарно-гигиенические требования организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.	Санитарные требования к содержанию территории и помещений предприятий. Гигиенические требования к цеху. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Оценка санитарного состояния. Дезинфекция.	1	ПК-6; ПК-11
8.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на маслозаводах	Гигиенические требования к содержанию территории и помещений предприятий. Особенности контроля санитарного состояния предприятий. Личная гигиена, профилактическое обследование работников предприятий при поступлении на работу и в процессе работы.	1	ПК-6; ПК-11
9.	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	Показатели качества продуктов. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования. Отбор проб и оформление соответствующей документации. Составление заключения. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.	1	ПК-6; ПК-11
Итого:			8	

#### 5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.	Законодательно-нормативные документы в сфере гигиены питания и санитарного надзора	1	ПК-6; ПК-11
2.	Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях.	Гигиенические требования к проектированию и размещению пищевых предприятий	1	ПК-6; ПК-11
3.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды	1	ПК-6; ПК-11
4.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных	Содержание предприятий в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	2	ПК-6; ПК-11

	предприятиях.			
5.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства консервных заводов.	Особенности санитарии и гигиены при организации производства на консервных заводах.	1	ПК-6; ПК-11
6.	Санитарно-гигиенические требования организации Производства молока заводов.	Особенности санитарии и гигиены при организации производства на молочных заводах	2	ПК-6; ПК-11
7.	Санитарно-гигиенические требования организации производства мяса перерабатывающих предприятий.	Особенности санитарии и гигиены при организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях	2	ПК-6; ПК-11
8.	Санитарно-гигиенические требования организации производства масла заводов	Особенности санитарии и гигиены при организации производства на маслозаводах заводов	2	ПК-6; ПК-11
9.	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	Пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы. Меры их профилактики на предприятиях. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов и процессов их производства. лабораторный контроль	2	ПК-6; ПК-11
ИТОГО			14	

## 5.6 Научно- практические занятия -не предусмотрены

## 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

## 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.	Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение. Процессы самоочищения в почве.	12	ПК-6; ПК-11
2.	Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях.	Санитарно-гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях.	21	ПК-6; ПК-11
3.	Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на перерабатывающих предприятиях.	Санитарно-гигиенические требования к освещенности помещений предприятий. Виды и источники искусственного освещения, осветительная арматура.	12	ПК-6; ПК-11
4.	Санитарно-гигиенические требования организации производства хлебопекарных, макаронных предприятий.	Микрофлора муки, характеристика хлебопекарных дрожжей и их разновидности. Возбудители микробной порчи хлебобулочных изделий Микробиология макаронных изделий и их микробиологическая порча.	23	ПК-6; ПК-11
5.	Санитарно-гигиенические требования к организации производства консервных заводов.	Гигиеническая оценка генетически модифицированных продуктов. Микробиология растительных консервов	11	ПК-6; ПК-11

6.	Санитарно-гигиенические требования организации производства молока на заводах.	Характеристика молочнокислых бактериальных заквасок. Микробиологические процессы, протекающие при производстве и хранении молочных продуктов.	23	ПК-6; ПК-11
7.	Санитарно-гигиенические требования организации производства мяса перерабатывающих предприятиях.	Микробиологические процессы, протекающие при производстве и хранении мясных продуктов.	23	ПК-6; ПК-11
8.	Санитарно-гигиенические требования организации производства масла на заводах.	Микробиологические процессы, протекающие при производстве и хранении масла сливочного.	23	ПК-6; ПК-11
9.	Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.	23	ПК-6; ПК-11
Итого			171	

## 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос на практических занятиях; Отчет по самостоятельным работам; Тесты; Экзамен
ПК-11.Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос на практических занятиях; Отчет по самостоятельным работам; Тесты; Экзамен

## 6. Учебно-методические материалы

### 6.1 Основная литература

1. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518960>
2. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084412>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-

5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406>

2. Кольман, О. Я. Санитария и гигиена : учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 184 с. - ISBN 978-5-7638-4065-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818972>

#### **6.4. Периодические издания**

1. . Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016 - 2017. – Двухмес. – ISSN 0042-8833. – Текст : непосредственный.
2. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.

#### **6.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС «Znaniium.com».- URL :<https://znanium.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

#### **6.5. Методические указания к практическим занятиям**

Морозова Н.И. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Санитария и гигиена на пищевых предприятиях» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Направленность (Профиль(и) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

[Электронный ресурс] / Н.И. Морозова. - Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. - 34 с.

- ЭБ РГАТУ. - Режим доступа:<http://bibl.rgatu.ru/web>

#### **6.6. Методические указания курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Морозова Н.И. Методические указания к выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Санитария и гигиена на пищевых предприятиях» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Направленность (Профиль(и) Технология производства,

хранения и переработки продукции животноводства [Электронный ресурс] /Н.И. Морозова - Рязань: Изд-во ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. - 17 с. - ЭБ РГАТУ. - Режим доступа:<http://bibl.rgatu.ru/web>

#### **7.0. Перечень информационных технологий**

WindowsXPProfessionalSP3 Rus Office 365 для образования Е1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	лицензионная
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

#### **8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А. КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В.Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА И**  
**РЫБОВОДСТВА**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) **«Технология переработки сельскохозяйственной продукции»** \_\_\_\_\_

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр** \_\_\_\_\_

**Форма обучения заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 4** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс Зачет \_\_\_\_\_ курс**

**Экзамен 4 курс**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Рассмотрены и утверждены на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент



Черкасов  
О.В.



## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель освоения учебной дисциплины:** формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутривидовых различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

### Задачи изучения дисциплины:

- изучение биологии сельскохозяйственной птицы и рыбы разных видов и их разведение;
- освоение технологий производства сельскохозяйственной птицы и рыбы разных видов;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;
- ознакомление с технологией производства продукции промышленного рыбоводства.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.В.06**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-7 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-7.1. Реализует технологии производства продукции животноводства ПК -7.2. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных ПК -7.4. Знает технологии заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных и птицы

**4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	30	30			
В том числе:					
Лекции	12	12			
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	18	18			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	177	177			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	177	177			
<b>Контроль</b>	9	9			

Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		Экз аме н			
Общая трудоемкость час	216	216			
Зачетные Единицы Трудоемкости	6	6			
Контактная работа (по учебным занятиям)	30	30			

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Введение. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства. История развития птицеводства и перспективы дальнейшего его совершенствования.	-		1		10	11	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
2.	Продуктивность сельскохозяйственной птицы	2		1		10	13	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
3.	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы	-		1		10	11	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
4.	Племенная работа в птицеводстве	-		1		10	11	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
5.	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	-		1		10	11	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
6.	Особенности кормления сельскохозяйственной птицы	-		1		10	11	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
7.	Технология производства яиц кур	2		1		10	13	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
8.	Технология производства мяса бройлеров	2		1		10	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
9.	Технология производства мяса индеек	-		1		10	11	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
10.	Технология производства продуктов утководства	-		1		10	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
11.	Технология производства продуктов гусеводства	-		1		10	11	ПК-7,1; ПК-7,2;



8.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
----	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

**Последующие дисциплины**

1.	Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Технология молока и молочных продуктов									
4.	Технология мяса и мясных продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

**5.3 Лекционные занятия**

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства. История развития птицеводства и перспективы дальнейшего его совершенствования.	Экстерьер, интерьер. Рост, развитие животных. Племенная работа. Методы разведения.	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
2.	Продуктивность сельскохозяйственной птицы	Яичная продуктивность. Процесс яйцеобразования. Яйценоскость и масса яиц. Морфологический и химический состав яиц. Динамика яйценоскости и изменение качества яиц, половая зрелость, проявление инстинкта насиживания, линька в процессе продуктивного периода. Учёт и оценка яичной продуктивности. Мясная продуктивность. Особенности роста молодняка мясной птицы разных видов. Оценка мясной продуктивности: убойная масса, убойный выход, выход съедобных частей. Факторы, влияющие на мясную продуктивность. Воспроизводительные качества птицы. Связь воспроизводительных качеств с уровнем продуктивности. Плодовитость птиц как показатель её воспроизводительных качеств. Побочная продукция птицеводства. Перо и пух. Помёт Отходя инкубации и боенские отходы.	2	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4

3.	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы	<p>Виды и породы. Перспективы использования новых видов птиц в сельскохозяйственном птицеводстве. Принципы классификации пород и кроссов. Характеристика основных пород, породных групп и кроссов птиц.</p> <p>Породы кур. Яичная порода – леггорн. Яично-мясные породы кур, используемые для производства яиц с коричневой скорлупой. Кроссы яичных кур.</p> <p>Корниш и белый плимутрок – основные породы, используемые для производства бройлеров. Кроссы мясных кур.</p> <p>Породы и породные группы гусей. Породы и породные группы индеек. Кроссы индеек.</p> <p>Породы и породные группы цесарок, перепелов и мясных голубей.</p>	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
4.	Племенная работа в птицеводстве	<p>Значение племенной работы в увеличении производства продуктов, улучшении их качества и снижении их себестоимости. Генетически обусловленные признаки яичной и мясной птицы, их изменчивость и наследуемость. Гетерозис и его использование в птицеводстве. Отбор и подбор птиц.</p> <p>Методы разведение и их значение в птицеводстве, чистопородное и линейное разведение.</p> <p>Приёмы и методы организации племенной работы в яичном и мясном птицеводстве. Организация воспроизводства птиц. Методы и приёмы селекции.</p>	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
5.	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	<p>Классификация и технические характеристики инкубаторов. Технологический процесс в цехе инкубации. Графики и системы закладок партий инкубационных яиц. Биологический контроль в инкубации. Качество и оценка выведенного молодняка. Анализ результатов инкубации.</p>	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
6.	Особенности кормления сельскохозяйственной птицы	<p>Значение полноценного кормления птицы для увеличения её продуктивности. Основные корма. Нормы, рационы, тип и режимы кормления. Нормы и режим поения. Использование полнорационных комбикормов, комбикормов-концентратов, БВК и премиксов. Интенсификация содержания птиц и её влияние на режим кормления. Особенности кормления птицы разных видов и направлений продуктивности.</p>	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
7.	Технология производства яиц кур	<p>Типы специализированных предприятий и объединений по производству пищевых яиц.</p> <p>Схема технологического процесса производства яиц. Основные технологические звенья и карта-график специализированных птицеводств по производству яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Содержание родительского стада.</p>	2	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4

		Содержание промышленного стада кур-несушек.		
8.	Технология производства мяса бройлеров	Особенности и преимущества производства мяса птиц при выращивании и откорме мясного молодняка. Рост и развитие молодняка, сроки его выращивания. Схема технологического производства мяса цыплят-бройлеров. Цех производства инкубационных яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Производство мяса бройлеров.	2	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
9.	Технология производства мяса индеек	Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. Размеры и комплектование родительского стада индеек. Сроки эксплуатации. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Кормление и содержание мясного молодняка. Клеточное содержание и выращивание индеек.	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
10.	Технология производства продуктов утководства	Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. Размеры и комплектование родительского стада уток. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц уток. Особенности инкубации яиц. Способы выращивания уток на мясо. Поточно-технологические линии. Выращивание и кормление утят. Откорм уток на жирую печень. Рыбно-утиные хозяйства.	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
11.	Технология производства продуктов гусеводства	Особенности технологического процесса. Использование пород и их помесей. Размеры, структура и комплектование родительского стада. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц. Выращивание гусят на мясо. Откорм гусей на жирую печень. Технология получения перо-пухового сырья.	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
12.	Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов	Выращивание ремонтного молодняка цесарок. Содержание родительского стада. Выращивание цесарят на мясо. Выращивание молодняка перепелов. Содержание взрослых перепелов. Откорм перепелов на мясо. Технология производства яиц перепелов.	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
13.	Технология производства мяса нетрадиционных видов птицы	Особенности разведения, инкубации яиц, содержания и кормления молодняка и взрослой птицы. Использование популяций, линий и пород. Сроки откорма. Комплектование родительского стада. Продолжительность племенного использования.	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
14.	Государственные научные	Государственные научные программы развития производства		ПК-7,1; ПК-7,2;



	программы развития производства продукции рыбоводства	продукции рыбоводства		ПК-7,4
15.	История систематизации рыб, современная систематика рыб	История систематизации рыб, современная систематика рыб	-	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
16.	Характеристика и пищевая ценность рыб различных видов	Характеристика и пищевая ценность рыб различных видов	2	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
17.	Технология промышленного производства рыбы	Технология промышленного производства рыбы	2	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
18.	Современное фермерское рыбоводство – значение и развитие	Современное фермерское рыбоводство – значение и развитие	2	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
			12	

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрены

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства. История развития птицеводства и перспективы дальнейшего его совершенствования.	Экстерьер, интерьер. Рост, развитие животных. Племенная работа. Методы разведения.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
2.	Продуктивность сельскохозяйственной птицы	Учёт и оценка яичной продуктивности. Оценка мясной продуктивности: убойная масса, убойный выход, выход съедобных частей.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4

3.	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы	Породы кур. Яичная порода – леггорн. Кроссы яичных кур. Корниш и белый плимутрок – основные породы, используемые для производства бройлеров. Кроссы мясных кур.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
4.	Племенная работа в птицеводстве	Методы разведения и их значение в птицеводстве, чистопородное и линейное разведение.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
5.	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	Биологический контроль в инкубации. Качество и оценка выведенного молодняка. Анализ результатов инкубации.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
6.	Особенности кормления сельскохозяйственной птицы	Нормы, рационы, тип и режимы кормления. Нормы и режим поения. Использование полнорационных комбикормов, комбикормов-концентратов, БВК и премиксов.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
7.	Технология производства яиц кур	Схема технологического процесса производства яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Содержание родительского стада. Содержание промышленного стада кур-несушек.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
8.	Технология производства мяса бройлеров	Схема технологического производства мяса цыплят-бройлеров. Цех производства инкубационных яиц. Выращивание ремонтного молодняка. Производство мяса бройлеров.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
9.	Технология производства мяса индеек	Размеры и комплектование родительского стада индеек. Сроки эксплуатации. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
10.	Технология производства продуктов утководства	Размеры и комплектование родительского стада уток. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц уток. Особенности инкубации яиц. Способы выращивания уток на мясо.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
11.	Технология производства продуктов гусеводства	Размеры, структура и комплектование родительского стада. Кормление и содержание взрослой птицы. Расчёт производства инкубационных яиц. Выращивание гусят на мясо. Откорм гусей на жирую печень.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
12.	Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов	Выращивание ремонтного молодняка цесарок. Содержание родительского стада. Выращивание цесарят на мясо.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
13.	Технология производства мяса	Использование популяций, линий и пород. Сроки откорма.	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4

	нетрадиционных видов птицы	Комплектование родительского стада. Продолжительность племенного использования.		
14.	Государственные научные программы развития производства продукции рыбоводства	Государственные научные программы развития производства продукции рыбоводства	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
15.	История систематизации рыб, современная систематика рыб	История систематизации рыб, современная систематика рыб	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
16.	Характеристика и пищевая ценность рыб различных видов	Характеристика и пищевая ценность рыб различных видов	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
17.	Технология промышленного производства рыбы	Технология промышленного производства рыбы	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
18.	Современное фермерское рыбоводство – значение и развитие	Современное фермерское рыбоводство – значение и развитие	1	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
	Итого:		18	

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудовое мкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Введение. Значение птицеводства как отрасли сельского хозяйства. История развития птицеводства и перспективы дальнейшего его совершенствования.	Экстерьер, интерьер. Рост, развитие животных. Племенная работа. Методы разведения.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
2.	Продуктивность сельскохозяйственной птицы	Факторы, влияющие на мясную продуктивность. Воспроизводительные качества птицы. Связь воспроизводительных качеств с уровнем продуктивности. Плодовитость птиц как показатель её	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4

		воспроизводительных качеств. Побочная продукция птицеводства. Перо и пух. Помёт Отходя инкубации и боенские отходы.		
3.	Виды, породы и кроссы сельскохозяйственной птицы	Породы и породные группы гусей. Породы и породные группы индеек. Кроссы индеек. Породы и породные группы цесарок, перепелов и мясных голубей.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
4.	Племенная работа в птицеводстве	Приёмы и методы организации племенной работы в яичном и мясном птицеводстве. Организация воспроизводства птиц. Методы и приёмы селекции.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
5.	Инкубация яиц сельскохозяйственной птицы	Классификация и технические характеристики инкубаторов. Технологический процесс в цехе инкубации. Графики и системы закладок партий инкубационных яиц. Биологический контроль в инкубации. Качество и оценка выведенного молодняка. Анализ результатов инкубации.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
6.	Особенности кормления сельскохозяйственной птицы	Интенсификация содержания птиц и её влияние на режим кормления. Особенности кормления птицы разных видов и направлений продуктивности.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
7.	Технология производства яиц кур	Типы специализированных предприятий и объединений по производству пищевых яиц. Содержание родительского стада. Содержание промышленного стада кур-несушек.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
8.	Технология производства мяса бройлеров	Особенности и преимущества производства мяса птиц при выращивании и откорме мясного молодняка. Производство мяса бройлеров.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
9.	Технология производства мяса индеек	Особенности технологического процесса. Использование кроссов в родительском стаде. Кормление и содержание мясного молодняка. Клеточное содержание и выращивание индеек.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
10.	Технология производства продуктов утководства	Особенности технологического процесса утководства. Использование кроссов в родительском стаде. Способы выращивания уток на мясо. Поточно-технологические линии. Выращивание и кормление утят.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4

		Откорм уток на жирную печень. Рыбно-утиные хозяйства.		
11.	Технология производства продуктов гусеводства	Выращивание гусят на мясо. Откорм гусей на жирую печень. Технология получения перо-пухового сырья.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
12.	Технология производства мяса цесарок, производства яиц и мяса перепелов	Выращивание молодняка перепелов. Содержание взрослых перепелов. Откорм перепелов на мясо. Технология производства яиц перепелов.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
13.	Технология производства мяса нетрадиционных видов птицы	Особенности разведения, инкубации яиц, содержания и кормления молодняка и взрослой птицы. Использование популяций, линий и пород. Сроки откорма. Комплектование родительского стада. Продолжительность племенного использования.	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
14.	Государственные научные программы развития производства продукции рыбоводства	Государственные научные программы развития производства продукции рыбоводства	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
15.	История систематизации рыб, современная систематика рыб	История систематизации рыб, современная систематика рыб	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
16.	Характеристика и пищевая ценность рыб различных видов	Характеристика и пищевая ценность рыб различных видов	7	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
17.	Технология промышленного производства рыбы	Технология промышленного производства рыбы	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
18.	Современное фермерское рыбоводство – значение и развитие	Современное фермерское рыбоводство – значение и развитие	10	ПК-7,1; ПК-7,2; ПК-7,4
	Итого		177	

#### 4.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

#### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СР	
ПК-7.1. Реализует технологии производства продукции животноводства	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос и отчет на практических

						занятиях; Тесты; Экзамен
ПК -7.2. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по содержанию и разведению сельскохозяйственных животных	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос и отчет на практических занятиях; Тесты; Экзамен
ПК -7.4. Знает технологии заготовки, хранения и подготовки к скармливанию кормов для сельскохозяйственных животных и птицы	+		+		+	Конспекты лекций; Опрос и отчет на практических занятиях; Тесты; Экзамен

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

### **6.1. Основная литература**

1. Иванова, Е. Е. | Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513973>
2. Технология переработки продукции птицеводства : учебное пособие / Т. Н. Романова, Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Е. В. Долгошева. — Самара : СамГАУ, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-88575-658-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/222311>
3. Лебедько, Е. Я. Птицеводство в фермерских и приусадебных хозяйствах / Е. Я. Лебедько, Г. С. Лозовая, Ю. В. Аржанкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 320 с. — ISBN 978-5-507-46691-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/316964>
4. Рыжков, Л. П. Основы рыбоводства / Л. П. Рыжков, Т. Ю. Кучко, И. М. Дзюбук. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 528 с. — ISBN 978-5-507-48950-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/366809>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Технологические процессы и оборудование для хранения и переработки продукции животноводства и птицеводства. модуль: Технология хранения и переработка биологического сырья животного происхождения : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваяево : КГСХА, 2020. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171604>
2. Власов, В. А. Рыбоводство : учебное пособие / В. А. Власов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1095-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210953>

### **6.3. Периодические издания-журналы:**

1. Животноводство России : науч.-практич. журн. для руководителей и главных специалистов АПК / учредитель и изд. : ООО «Издательский дом «Животноводство». – 1999 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2313-5980. –
2. Птица и птицепродукты : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : Коммерческо-маркетинговый центр Государственного учреждения Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности. – 1999 - . – Москва, 2020- . – Двухмес. - ISSN 2073-4999. – Текст : непосредственный.
3. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnshb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

6.4. **Методические указания к лабораторным занятиям** по дисциплине «Технология продукции птицеводства и рыбоводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] - Рязань.

Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Технология продукции птицеводства и рыбоводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024. [Электронный ресурс] - Рязань.

6.5. **Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:** по дисциплине «Технология продукции птицеводства и рыбоводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024. [Электронный ресурс] - Рязань.

#### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений

7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1	70dac036-3972-4f17-8b2c-	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений



**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе


**9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВОДОСНАБЖЕНИЕ, ВОДООТВЕДЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ  
СТОЧНЫХ ВОД ПРЕДПРИЯТИЙ АПК**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования - бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) - Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника - бакалавр**

**Форма обучения - заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс **4**

Курсовая (ой) работа/проект \_\_\_\_ курс

Зачет **4** курс


Экзамен \_\_ курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент кафедры «Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции», к.т.н.  Туркин В.Н.  
(должность, кафедра) (подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой «Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции»

  
\_\_\_\_\_ О.В.Черкасов

## 1. Цель и задачи дисциплины

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

### **Задачи изучения дисциплины:**

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### **Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.В.07**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14				14
В том числе:					
Лекции	6				6
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8				8
Семинары (С)					
Коллоквиумы (К)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90				90
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Изучение учебного материала по выданным литературным и пр. источникам, подготовка к зачету	80				80
Реферат, доклад-презентация	10				10
Контроль	4				4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет				зачет
Общая трудоемкость, час	108				108
Зачетные Единицы Трудоемкости, ЗЕТ	3				3

5. Содержание дисциплины

5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа студента	Всего час. (без экзама)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Водоснабжение: наружные сети и сооружения	2	-	-	-	18	20	ПК-13.1
2.	Канализация: наружные сети и сооружения	2	-	-	-	10	12	ПК-13.1
3.	Внутренний водопровод зданий	1	-	-	-	20	21	ПК-13.1
4.	Внутренняя канализация зданий. Водоотведение и утилизация сточных вод.	1	-	-	-	10	11	ПК-13.1
5.	Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление коммунального сектора. Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление промышленного (производственного) сектора.	-	-	2	-	8	10	ПК-13.1
6.	Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление сельскохозяйственного сектора. Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление на пожаротушение и прочие нужды.	-	-	2	-	8	10	ПК-13.1
7.	Улучшение качества воды. Расчет реагентного хозяйства. Улучшение качества воды. Расчет смесителей и камер хлопьеобразования.	-	-	2	-	8	10	ПК-13.1
8.	Улучшение качества воды. Расчет отстойников и фильтров воды. Нормативная документация в области водоснабжения. СНиПы и СанПиНы.	-	-	2	-	8	10	ПК-13.1
ИТОГО (без учета «Контроль – 4 ч.»)		6		8		90	104	

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	
<b>Предшествующие дисциплины</b>										
1.	Физика	+							+	+
2.	Органическая химия	+							+	+
3.	Неорганическая химия	+							+	+
<b>Последующие дисциплины</b>										
1.	----									

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Водоснабжение: наружные сети и сооружения	История развития водоснабжения. Системы водоснабжения. Потребители воды. Схемы водоснабжения населённых мест. Нормы и режимы водопотребления. Расчётные расходы и свободные напоры воды. Источники водоснабжения. Водозаборные сооружения. Насосные станции. Водоводы. Станции водоподготовки: процессы (очистка и обеззараживание) и сооружения (отстойники, фильтры, реагентное и хлорное хозяйство). Водонапорные башни и резервуары. Наружные сети водопровода и сооружения на них. Водоснабжение промпредприятий: прямоточное, с повторным использованием воды и оборотное водоснабжение.	2	ПК-13.1
2.	Канализация: наружные сети и сооружения	Назначение канализации. Классификация систем канализации и схемы. Городские канализационные сети и сооружения на них. Очистные сооружения канализации. Сооружения по механической, биологической очистке, обеззараживанию сточных вод и обработке осадка. Принцип работы отстойников, аэротенков, метантенков. Дождевая (ливневая) канализация. Дренаж в промышленном и гражданском строительстве. Подключение дренажных систем к дождевой канализации.	2	ПК-13.1
3.	Внутренний водопровод зданий	Внутренний водопровод холодной и горячей воды. Требования к качеству воды. (Показатели pH, мутности, цветности, жесткости, и т.д.) Элементы внутреннего водопровода. Расчёт внутреннего водопровода. Противопожарный водопровод. Системы с пожарными кранами. Системы автоматического пожаротушения: дренчерные и спринклерные установки. Производственный водопровод. Области использования воды на производстве. Водопровод горячей воды. Требования к качеству воды. Классификация горячего водопровода. Элементы системы централизованного горячего водопровода. Открытые (из теплосети) и закрытые (от водонагревателей) системы горячего водопровода. Проектирование, монтаж, испытание и эксплуатация систем внутреннего водопровода.	1	ПК-13.1



4.	Внутренняя канализация зданий. Водоотведение и утилизация сточных вод.	Системы внутренней канализации. Бытовая канализация. Элементы внутренней канализации. Канализационные трубы и фасонные детали. Устройства для прочистки сети. Вентиляция канализационных сетей. Конструирование сетей внутренней канализации. Расчёт канализационной сети, ограничения по скорости потока, наполнению и уклону труб. Диаметры трубопроводов внутренней канализации. Дождевая канализация зданий. Элементы внутренних водостоков. Конструирование и расчёт внутренних водостоков. Производственная канализация. Местные установки для очистки и перекачки сточных вод. Канализование твердых отходов: мусоропроводы. Проектирование, монтаж, испытание и эксплуатация систем внутренней канализации.	1	ПК-13.1
ИТОГО			6	---

#### 5.4 Лабораторные занятия – не предусмотрено

#### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование занятий	Трудовое время (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	5.	Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление коммунального сектора. Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление промышленного (производственного) сектора.	2	ПК-13.1
2.	6.	Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление сельскохозяйственного сектора. Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление на пожаротушение и прочие нужды.	2	ПК-13.1
3.	7.	Улучшение качества воды. Расчет реагентного хозяйства. Улучшение качества воды. Расчет смесителей и камер хлопьеобразования.	2	ПК-13.1
4.	8.	Улучшение качества воды. Расчет отстойников и фильтров воды. Нормативная документация в области водоснабжения. СНИПы и СанПиНы.	2	ПК-13.1
ИТОГО			8	---

#### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудовое время (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5

1.	1.	Водоснабжение: наружные сети и сооружения	18	ПК-13.1
2.	2.	Канализация: наружные сети и сооружения	10	ПК-13.1
3.	3.	Внутренний водопровод зданий	20	ПК-13.1
4.	4.	Внутренняя канализация зданий. Водоотведение и утилизация сточных вод.	10	ПК-13.1
5.	5.	Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление коммунального сектора. Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление промышленного (производственного) сектора.	8	ПК-13.1
6.	6.	Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление сельскохозяйственного сектора. Расчет водопотребления объектов АПК. Водопотребление на пожаротушение и прочие нужды.	8	ПК-13.1
7.	7.	Улучшение качества воды. Расчет реагентного хозяйства. Улучшение качества воды. Расчет смесителей и камер хлопьеобразования.	8	ПК-13.1
8.	8.	Улучшение качества воды. Расчет отстойников и фильтров воды. Нормативная документация в области водоснабжения. СНиПы и СанПиНы.	8	ПК-13.1
		ИТОГО	90	

### 5.7 Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрено

### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР	СРС	
ПК-13.1	+		+		+	Устный ответ, защита отчета-конспекта по практической работе, тест, доклад-презентация, зачет.

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Павлинова, И. И. Водоснабжение и водоотведение : учебник и практикум для вузов / И. И. Павлинова, В. И. Баженов, И. Г. Губий. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00626-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510742>
2. Орлов, В. А. Водоснабжение : учебник / В. А. Орлов, Л. А. Квитка. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 443 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010620-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1900420>
3. Свинцов, А. П. Водоснабжение и водоотведение : учебное пособие / А. П. Свинцов. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-9729-1407-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2092480>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Сологаев, В. И. Водоснабжение и водоотведение : учебное пособие / В. И. Сологаев. — Омск : СибАДИ, 2020. — 51 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163727>
2. Курочкин, Е. Ю. Инженерные системы водоснабжения, водоотведения, теплогазоснабжения : учебное пособие для вузов / Е. Ю. Курочкин, Е. П. Лашкинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 151 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14904-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520015>

## 6.3 Периодические издания

1. Механизация и электрификация сельского хозяйства : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : АНО Редакция журнала "Механизация и электрификация сельского хозяйства" . – 1930, апрель - . – Москва, 2016 - 2018. – Ежемес. - ISSN 0206-572X. – Текст : непосредственный.
2. Техника и оборудование для села : науч.-производ. и информ. журн. / учредитель : Росинформагротех. – 1997 - . – Москва : ФГБНУ "Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса", 2020 - . – Ежемес. - ISSN 2072-9642. - Текст : непосредственный.
3. .Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

## 6.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## 6.5. Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания для выполнения лабораторно-практических работ по дисциплине: «Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод

предприятий АПК» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2024. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>

#### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Туркин В.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине: «Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2024. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>

#### **7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).**

№ п/п	Название ПО	№ лицензии	Количество мест
1	Office 365 (преподавательский)	70dac036-3972-4f14-8b2c-626c8be57420	Без ограничений
2	Opera	Свободно распространяемая	Без ограничений
3	Mozilla Firefox	Свободно распространяемая	Без ограничений
4	Google Chrome	Свободно распространяемая	Без ограничений
5	Adobe Acrobat Reader	Свободно распространяемая	Без ограничений


#### **8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:  
Председатель учебно-методической комиссии  
по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

 / Т.В. Ерофеева /  
« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ХОЛОДИЛЬНОЕ И ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования - бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) - Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника - бакалавр**

**Форма обучения - заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс

Зачет 4 курс

Экзамен \_ курс

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик:

доцент кафедры Технологии общественного питания и

переработки сельскохозяйственной продукции, к.т.н.

(должность, кафедра)



(подпись)

Туркин В.Н.

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г.,  
протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки  
сельскохозяйственной продукции



О.В.Черкасов

## 1. Цель и задачи дисциплины

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

### **Задачи изучения дисциплины:**

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

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### **Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины Б1.В.08

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).
- Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).



**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

- Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);
- Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица 2 - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ПК-13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Курс			
		1	2	3	4
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	14				14
В том числе:					
Лекции	6				6
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	8				8
Семинары (С)					
Коллоквиумы (К)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	90				90
В том числе:					
Изучение учебного материала по выданным, литературным и др. источникам	80				80
Реферат, доклад-презентация	10				10
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет				зачет
Контроль					
	4				4
Общая трудоемкость, час					
	108				108
Зачетные Единицы Трудоемкости					
	3				3
<b>Контактная работа (всего по дисциплине)</b>					
	14				14

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р	Самост. работа студента	Всего час. (без экзамен)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Холодильные машины и агрегаты.	1	-	-	-	8	9	ПК-13,1; ПК-13-2
2.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	2	-	-	-	4	6	ПК-13,1; ПК-13-2
3.	Холодильное и вентиляционное оборудование.	2	-	-	-	10	12	ПК-13,1; ПК-13-2
4.	Холодильные технологии сельскохозяйственной продукции.	1	-	-	-	10	11	ПК-13,1; ПК-13-2
5.	Компрессоры холодильных машин. Поршневые, роторные, винтовые, спиральные и турбокомпрессоры.	-	-	1	-	10	11	ПК-13,1; ПК-13-2
6.	Приборы автоматизации. ТРВ, реле давления,	-	-	1	-	10	11	ПК-13,1; ПК-13-2

	температурное реле, воздушные датчики температуры, ЭМКлапаны.								
7.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Конденсаторы, испарители, теплообменники-экономайзеры, ресиверы, фильтры-осушители.	-	-	2	-	10	12		ПК-13,1; ПК-13-2
8.	Специальное холодильное оборудование. Торговое холодильное оборудование, туннельные, флюидизационные, плиточные, иммерсионные, криогенные холодильные аппараты.	-	-	2	-	10	12		ПК-13,1; ПК-13-2
9.	Вентиляция помещений (вентиляционные системы). Кондиционеры воздуха. Хладоновая и воздушная схемы.	-	-	2	-	8	10		ПК-13,1; ПК-13-2
10.	Реферат, доклад-презентация	-	-	-	-	10	10		
	ИТОГО (без «Контроль – 4ч.»)	6	-	8	-	90	104		---

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Предшествующие дисциплины</b>												
1.	Физика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Физическая и коллоидная химия		+									
<b>Последующие дисциплины</b>												
1.	Оборудование перерабатывающих производств									+		

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5
1.	Холодильные машины и агрегаты.	Введение в дисциплину. Холодильные машины и агрегаты. Классификация способов получения пониженных температур. Классификация холодильных машин и агрегатов, краткое описание их основных типов.	1	ПК-13,1; ПК-13-2

		<p>Паровая компрессионная холодильная машина: принципиальная схема, описание, работа.</p> <p>Водоаммиачная абсорбционная холодильная машина: принципиальная схема, описание, работа.</p> <p>Термоэлектрический холодильник.</p> <p>Холодильные системы: непосредственного и косвенного охлаждения (с промежуточным хладоносителем).</p>		
2.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	<p>Охлаждающие среды.</p> <p>Хладагенты и хладоносители (теплоносители).</p> <p>Вода, аммиак, хладоны (фреоны) и их смеси, гликоли, твердый лед, уголекислота, рассолы.</p> <p>Свойства хладагентов и хладоносителей, их обозначения и маркировка.</p> <p>Графики зависимости температуры замерзания рассолов от их концентрации.</p> <p>Примеры применения хладагентов и хладоносителей в перерабатывающей промышленности и системе торговли.</p>	2	ПК-13,1; ПК-13-2
3.	Холодильное и вентиляционное оборудование.	<p>Общее устройство и работа поршневого, роторного с катящимся ротором, винтового, спирального и центробежного компрессоров.</p> <p>Особенности конструкции испарителей, воздухоохладителей, воздушных и водяных конденсаторов, теплообменников.</p> <p>Принципиальное устройство и специфика применения фильтров, осушителей, ресиверов, маслоотделителей, вентилялей и запорной арматуры.</p> <p>Классификация торгового холодильного оборудования: типы, виды, маркировка, обозначения, специфика применения.</p> <p>Устройство и работа холодильных камер, шкафов, витрин, прилавков, столов, морозильных ларей, ледогенераторов чешуйчатого и кубкового льда.</p> <p>Теплоизоляция оборудования.</p> <p>Панели типа «сэндвич».</p> <p>Вентиляционное оборудование.</p> <p>Системы вентиляции. Приточная, вытяжная, общеобменная, местная вентиляция.</p> <p>Естественная и принудительная (механическая) вентиляция.</p> <p>Основы расчета.</p> <p>Незадуваемые фонари. Дефлекторы.</p> <p>Осевые и радиальные вентиляторы.</p> <p>Водяные паровые и электрические калориферы.</p> <p>Увлажнители.</p>	2	ПК-13,1; ПК-13-2
4.	Холодильные технологии и сельскохозяйственной продукции.	<p>Физические свойства пищевых продуктов: криоскопическая температура, плотность, энтальпия, теплопроводность, температуропроворность. Влияние данных свойств на протекание холодильных технологий.</p> <p>Химический состав пищевых продуктов и его влияние на протекание холодильной обработки.</p> <p>Микрофлора пищевых продуктов: виды микроорганизмов, динамика их роста и развития, влияние холодильной обработки на жизнедеятельность микрофлоры.</p> <p>Классификация и сущность холодильных технологий для пищевых продуктов.</p> <p>Преимущество холодильных технологий в сравнении с другими видами консервации и обработки продуктов.</p> <p>Теоретические основы и графики процессов охлаждения, переохлаждения и замораживания продуктов.</p> <p>Классификация и описание методов и способов холодильной обработки пищевых продуктов: мяса и мясopодуков, молока и продуктов молокоперерабатывающего производства, продуктов кондитерского и масложирового</p>	1	ПК-13,1; ПК-13-2

		производства, рыбы и рыбопродуктов. Технология охлаждения продуктов пивоваренного и безалкогольного производства. Применение холода и режимы хранения плодоовощной продукции и корнеплодов. Классификация способов отопления и размораживания. Примеры данных технологий для конкретных групп пищевых продуктов.		
		<b>ИТОГО</b>	<b>6</b>	<b>---</b>

#### 5.4 Лабораторные занятия– не предусмотрено

#### 5.5 Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Компетенции ОК, ПК
1.	5.	Компрессоры холодильных машин. Поршневые, роторные, винтовые, спиральные и турбокомпрессоры.	1	ПК-13,1; ПК-13-2
2.	6.	Приборы автоматизации. ТРВ, реле давления, температурное реле, воздушные датчики температуры, ЭМКлапаны.	1	ПК-13,1; ПК-13-2
3.	7.	Основная и вспомогательная холодильная аппаратура. Конденсаторы, испарители, теплообменники-экономайзеры, ресиверы, фильтры-осушители.	2	ПК-13,1; ПК-13-2
4.	8.	Специальное холодильное оборудование. Торговое холодильное оборудование, туннельные, флюидизационные, плиточные, иммерсионные, криогенные холодильные аппараты.	2	ПК-13,1; ПК-13-2
5.	9.	Вентиляция помещений (вентиляционные системы). Кондиционеры воздуха. Хладоновая и воздушная схемы.	2	ПК-13,1; ПК-13-2
		<b>ИТОГО</b>	<b>8</b>	<b>---</b>

#### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1.	Холодильные машины и агрегаты.	Классификация способов получения пониженных температур. Классификация холодильных машин и агрегатов, краткое описание их основных типов. Паровая компрессионная холодильная машина: принципиальная схема, описание, работа. Водоаммиачная абсорбционная холодильная машина:	8	ПК-13,1; ПК-13-2

		<p>принципиальная схема, описание, работа. Термоэлектрический холодильник. Холодильные системы: непосредственного и косвенного охлаждения (с промежуточным хладоносителем).</p>		
2.	Охлаждающие среды. Холодильные агенты и хладоносители.	<p>Вода, аммиак, хладоны (фреоны) и их смеси, гликоли, твердый лед, уголекислота, рассолы. Свойства хладагентов и хладоносителей, их обозначения и маркировка. Графики зависимости температуры замерзания рассолов от их концентрации. Примеры применения хладагентов и хладоносителей в перерабатывающей промышленности и системе торговли.</p>	4	ПК-13,1; ПК-13-2
3.	Холодильное и вентиляционное оборудование.	<p>Общее устройство и работа поршневого, роторного с катящимся ротором, винтового, спирального и центробежного компрессоров. Особенности конструкции испарителей, воздухоохладителей, воздушных и водяных конденсаторов, теплообменников. Принципиальное устройство и специфика применения фильтров, осушителей, ресиверов, маслоотделителей, вентиля и запорной арматуры. Классификация торгового холодильного оборудования: типы, виды, маркировка, обозначения, специфика применения. Устройство и работа холодильных камер, шкафов, витрин, прилавков, столов, морозильных ларей, ледогенераторов чешуйчатого и кубкового льда. Теплоизоляция оборудования. Панели типа «сэндвич».</p>	10	ПК-13,1; ПК-13-2
4.	Холодильные технологии сельскохозяйственной продукции.	<p>Физические свойства пищевых продуктов: криоскопическая температура, плотность, энтальпия, теплопроводность, температуропроворность. Влияние данных свойств на протекание холодильных технологий. Химический состав пищевых продуктов и его влияние на протекание холодильной обработки. Микрофлора пищевых продуктов: виды микроорганизмов, динамика их роста и развития, влияние холодильной обработки на жизнедеятельность микрофлоры. Классификация и сущность холодильных технологий для пищевых продуктов. Преимущество холодильных технологий в сравнении с другими видами консервации и обработки продуктов. Теоретические основы и графики процессов охлаждения, переохлаждения и замораживания продуктов. Классификация и описание методов и способов холодильной обработки пищевых продуктов: мяса и</p>	10	ПК-13,1; ПК-13-2

		<p>мясопродуктов, молока и продуктов молокоперерабатывающего производства, продуктов кондитерского и масложирового производства, рыбы и рыбопродуктов.</p> <p>Технология охлаждения продуктов пивоваренного и безалкогольного производства.</p> <p>Применение холода и режимы хранения плодоовощной продукции и корнеплодов.</p> <p>Классификация способов отепления и размораживания. Примеры данных технологий для конкретных групп пищевых продуктов</p>		
5.	<p>Компрессоры холодильных машин.</p> <p>Поршневые, роторные, винтовые, спиральные и турбокомпрессоры.</p>	<p>Сальниковые, бессальниковые и герметичные компрессоры. Классификация, устройство, схемы и работа компрессоров. Конструкции основных узлов и агрегатов компрессорной техники.</p>	10	<p>ПК-13,1;</p> <p>ПК-13-2</p>
6.	<p>Приборы автоматизации.</p> <p>ТРВ, реле давления, температурное реле, воздушные датчики температуры, ЭМКлапаны.</p>	<p>Приборы автоматизации. Классификация, устройство, схемы и работа приборов автоматизации.</p> <p>ТРВ, капиллярные трубки, реле давления, температурное реле, воздушные датчики температуры, ЭМКлапаны.</p>	10	<p>ПК-13,1;</p> <p>ПК-13-2</p>
7.	<p>Основная и вспомогательная холодильная аппаратура.</p> <p>Конденсаторы, испарители, теплообменники-экономайзеры, ресиверы, фильтры-осушители.</p>	<p>Основная и вспомогательная холодильная аппаратура.</p> <p>Конденсаторы, испарители, теплообменники-экономайзеры, ресиверы, фильтры-осушители. Классификация, устройство, схемы и работа теплообменного и вспомогательного холодильного оборудования.</p> <p>Назначение, классификация, работа оборудования.</p>	10	<p>ПК-13,1;</p> <p>ПК-13-2</p>
8.	<p>Специальное холодильное оборудование</p> <p>Торговое холодильное оборудование, туннельные,</p>	<p>Специальное холодильное оборудование.</p> <p>Торговое холодильное оборудование, туннельные, флюидизационные, плиточные, иммерсионные, криогенные холодильные аппараты. Холодильные камеры, шкафы, витрины и пр.</p>	10	<p>ПК-13,1;</p> <p>ПК-13-2</p>

	флюидизационные, плиточные, иммерсионные, криогенные холодильные аппараты.			
9.	Вентиляция помещений (вентиляционные системы). Кондиционеры воздуха. Хладоновая и воздушная схемы.	Системы вентиляции. Приточная, вытяжная, общеобменная, местная вентиляция. Естественная и принудительная (механическая) вентиляция. Основы расчета. Незадуваемые фонари. Дефлекторы. Осевые и радиальные вентиляторы. Водяные паровые и электрические калориферы. Увлажнители. Кондиционер воздуха. Хладоновая и воздушная схемы. Назначение, устройство кондиционера, его работа.	8	ПК-13,1; ПК-13-2
10.	Реферат, доклад-презентация	Подготовка реферата или доклада презентации по выбранной теме из ФОС	10	ПК-13,1; ПК-13-2
		ИТОГО	90	

### 5.7 Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрено

### 5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб.	Пр.	КР	СРС	
ПК-13.1	+	-	+	-	+	Устный ответ, защита отчета-конспекта по практической работе, тест, контрольная работа, доклад-презентация, зачет
ПК-13.2	+	-	+	-	+	Устный ответ, защита отчета-конспекта по практической работе, тест, контрольная работа, доклад-презентация, зачет

Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Сазонов, Э. В. Вентиляция: теоретические основы расчета : учебное пособие для вузов / Э. В. Сазонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 201 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07876-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513468>
2. Пыжов, В.К. Системы кондиционирования, вентиляции и отопления : учебник / В.К. Пыжов, Н.Н. Смирнов ; ИГЭУ. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. - 528 с. - ISBN 978-5-9729-0345-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1053294>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Холодильное и вентиляционное оборудование : методические указания / составитель А. Н. Смирнов. — пос. Караваево : КГСХА, 2019. — 25 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133702>
2. Холодильное и вентиляционное оборудование. Раздел Холодильное оборудование : учебно-методическое пособие / Х. М. Исаев, А. И. Купренко, С. М. Михайличенко, С. Х. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021.



— 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304616>

3. Шиляев, М. И. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Примеры расчета систем : учебное пособие для вузов / М. И. Шиляев, Е. М. Хромова, Ю. Н. Дорошенко ; под редакцией М. И. Шиляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 250 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09295-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/516823>

### 6.3 Периодические издания

1. Механизация и электрификация сельского хозяйства : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : АНО Редакция журнала "Механизация и электрификация сельского хозяйства" . – 1930, апрель - . – Москва, 2016 - 2018. – Ежемес. - ISSN 0206-572X. – Текст : непосредственный.

2. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . - Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.

3. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный.

4. Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

-ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>

-ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>

-ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>

- ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

-Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### 6.5. Методические указания к практическим занятиям

Туркин В.Н. Методические указания к лабораторным и практическим занятиям по дисциплинам: «Холодильное и вентиляционное оборудование», «Холодильная техника и технология» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2023. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>

### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:

Туркин В.Н. Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплинам: «Холодильное и вентиляционное оборудование», «Холодильная техника и технология» (для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»). – Рязань: ФГОУ ВО РГАТУ, 2023. Электронная библиотека РГАТУ - Режим доступа <http://bibl.rgatu.ru/>

### 7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы).

№ п/п	Название ПО	№ лицензии	Количество мест
1	Office 365	70dac036-3972-4f14-8b2c-	Без

	(преподавательский)	626c8be57420	ограничений
2	Opera	Свободно распространяемая	Без ограничений
3	Mozilla Firefox	Свободно распространяемая	Без ограничений
4	Google Chrome	Свободно распространяемая	Без ограничений
5	Adobe Acrobat Reader	Свободно распространяемая	Без ограничений

**8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции



Т.В. Ерофеева  
« 20 » марта 2024 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Производственный контроль в молочной и мясной промышленности**

Уровень основной образовательной программы бакалавриат

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения заочная

Квалификация выпускника бакалавр

Курс 5 Семестр \_\_\_\_\_

Курсовая работа (проект) \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ семестр Зачет 5 курс

Экзамен \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ семестр

Рязань, 2024

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденного 7 августа 2017 г. № 669

Разработчики:

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции Морозова Н.И.



Морозова Н.И.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент

---

( кафедра)



Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

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

**Задачи изучения дисциплины:**

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

**Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;**

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП

**Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы**  
 Индекс дисциплины. Б1.В.09

**Область профессиональной деятельности выпускников:**

Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Сфера производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

### 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП (при наличии) по данному направлению подготовки, а также компетенций (при наличии), установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ПК-6.2 Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации ПК-6.3 Применяет специальные программные обеспечения, в том числе мобильные приложения в контроле качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК- 13.3. Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	18	18
В том числе:		
Лекции	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	12	12
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Семинары (С)	-	-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-	-
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	86	86
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	52	52
Проработка конспекта лекции	10	10
Подготовка к выполнению лабораторной работы	12	12
Выполнение заданий и тестов с самоконтролем	8	8
Контроль	4	4
Общая трудоемкость час	108	108
Зачетные единицы трудоемкости	3	3
Контактная работа (по учебным занятиям)	18	18

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаборат. занятия	Самост. работа студента	Всего час (без экзама)	Формируемые компетенции
1.	Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о производственном контроле	2	4	30	36	ПК-6; ПК-13
2.	Производственный контроль молока и продуктов его переработки	2	4	28	34	ПК-6; ПК-13
3.	Производственный контроль мяса и продуктов его переработки	2	4	28	34	ПК-6; ПК-13
	<b>Итого</b>	6	12	86	104	



## 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
<b>Предыдущие дисциплины</b>				
1.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+	+
2.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+
<b>Последующие дисциплины</b>				
1.	Технология мяса и мясных продуктов	+		+
2.	Технология молока и молочных продуктов	+	+	

## 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Компетенции
1	Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о производственном контроле	Организация теххимического контроля на перерабатывающих предприятиях	<b>2</b>	ПК-6; ПК-13
2	Производственный контроль молока и продуктов его переработки	Виды и методы производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	<b>2</b>	ПК-6; ПК-13
3	Производственный контроль мяса и продуктов его переработки	Контроль убоя и переработки скота и птицы	<b>2</b>	ПК-6; ПК-13
			<b>6</b>	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Наименование лабораторных работ	Трудо-емкость (час.)	Компетенции
1.	1	Организация работы производственной технологической лаборатории	2	ПК-6; ПК-13
2.	1	Правила отбора проб пищевых продуктов для анализа	2	ПК-6; ПК-13
3.	2	Контроль качества молока-сырья по органолептическим показателям	2	ПК-6; ПК-13
4.	2	Контроль качества молока-сырья по физико-химическим показателям	2	ПК-6; ПК-13
5.	3	Методы определения свежести мяса	2	ПК-6; ПК-13
6.	3	Методы анализа качественных показателей колбасных изделий	2	ПК-6; ПК-13
			12	

#### 5.5 Практические занятия –не предусмотрены

#### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы	Трудо-емкость (час.)	Компетенции	Контроль выполнения работы
1.	1	1.Способы регламентации качества продукции 2.Основные первичные документы производственной лаборатории пищевого предприятия. Основные приборы и оборудование Производственных лабораторий пищевых предприятий 3. Организация дегустационного	30	ПК-6; ПК-13	Устный опрос, тест, зачет

		<p>анализа на пищевом предприятии. Преимущества и недостатки физико-химических методов анализа сырья и продуктов</p> <p>4. Углеводы пищевого сырья, методы Их определения. Показатели безопасности пищевых продуктов</p>			
2.	2	<p>1. Контроль качества молока. Получение молока, его возможные пороки, их предупреждение и устранение.</p> <p>2. Первичная обработка молока (фильтрование, охлаждение, нагревание, сепарирование или отстаивание сливок, термизация и пастеризация, хранение). Основные контролируемые параметры технологических процессов, точки контроля.</p> <p>3. Контроль качества кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, кумыс, сметана, творог, творожные изделия), сыра, масла, мороженого и молочных консервов и технологических процессов их производства</p>	28	ПК-6; ПК-13	Устный опрос, тест, зачет
3.	3	<p>1. Основные операции при подготовке мяса к переработке и точки производственного контроля.</p> <p>2. Показатели качеств колбасных изделий, субпродуктов, мясных консервов</p>	28	ПК-6; ПК-13	Устный опрос, тест, зачет

**5.7. Примерная тематика курсовых работ - не предусмотрено**

## 5.8. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, и видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий			Формы контроля
	Л	Лаб.	СРС	
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+	+	Устный ответ на лабораторном занятии, тест, зачет
ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+	+	+	Устный ответ на лабораторном занятии, тест, зачет

Л – лекция, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

### 6.1 Основная литература

1. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 256 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1865668. - ISBN 978-5-16-017659-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865668>

2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 642 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15936-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510302>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519341>

### 6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания: науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». — 1932- . - Москва : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2016 - 2017. — Двухмес. — ISSN 0042-8833. — Текст : непосредственный.

2. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.
3. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930, июль - . – Москва : Пищевая промышленность, 2016- . – Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст : непосредственный.
4. Стандарты и качество : науч.-техн. журн. / учредитель : РИА «Стандарты и качество». – 1927 - . – Москва : ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. – ISSN 0038-9692. - Текст : непосредственный.
5. Техника и технология пищевых производств (Food Processing:Techniques and Technology): науч.журн. / учредитель : ФГБОУ ВО [Кемеровский государственный университет](#) . – 1998 - . – Кемерово, 2020. – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.
6. Хранение и переработка сельхозсырья : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Московский государственный университет пищевых производств. – 1993 - . – Москва : Пищевая промышленность, 2019. – Ежекварт. – ISSN 2072-9669. - Текст : непосредственный

#### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsheb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## **6.5 Методические указания к лабораторным занятиям**

1. Морозова Н.И. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Производственный контроль в молочной и мясной промышленности» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 /Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Рязань, 2024, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024.  
– 75 с. – ЭБС РГАТУ.

## **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

1. Морозова Н.И. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Производственный контроль в молочной и мясной промышленности» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 / Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ Рязань, 2024, [Электронный ресурс] – Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. – 35 с. – ЭБС РГАТУ.

## **7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	лицензионная
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений


**8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся** Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А.КОСТЫЧЕВА»

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и пе-  
реработки сельскохозяйственной про-  
дукции

 Т.В. Ерофеева  
«20» марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Основы военной подготовки**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельско-  
хозяйственной продукции  
(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль) Технология переработки сельскохозяйственной продукции  
(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 3 Семестр 5

Курсовая(ой) работа/проект - семестр Дифференцированный зачет 5 семестр

Экзамен - семестр

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ**

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669

(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчик доцент, «Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»  
(должность, кафедра)



Терентьев В.В.

(подп

Рассмотрена и у

а 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой  
(кафедра)

Терентьев В.В.  
«Организация транспортных процессов и безопасность жизнедеятельности»



Терентьев В.В.



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

Учебная дисциплина «Основы военной подготовки» - обязательная дисциплина федеральных государственных образовательных стандартов всех направлений первого уровня высшего образования (бакалавриата), в которой объединены базовые принципы и направления военной подготовки. Дисциплина состоит из основных разделов военной подготовки, тем военно-политической и правовой подготовки.

**Целью изучения дисциплины «Основы военной подготовки»** является получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- 1) формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);
- 2) формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
- 3) воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;
- 4) освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;
- 5) раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;
- 6) ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
- 7) формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
- 8) изучение и принятие правил воинской вежливости;
- 9) овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

В соответствии с ФГОС ВО тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

**Таблица -Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
--	-------------------------------	--	--

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

Индекс дисциплины **Б1.В.10.**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

- Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).
- Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие).

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.6. Знает и умеет применять навыки, необходимые для выполнения воинского долга и обязанности по защите своей Родины при угрозе и возникновении военных конфликтов

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	12			12		
В том числе:	-	-		-	-	-
Лекции	4			4		
Практические занятия (ПЗ)	6			6		
Групповые занятия (ГЗ)	2			2		
Семинары (С)	-			-		
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-			-		
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-			-		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	92			92		
В том числе:	-	-		-	-	-
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	-			-		
Реферат	-			-		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	-			-		-
Подготовка к лекциям	44			44		
Изучение учебного материала по литературным источникам без составления конспекта	36			36		
Подготовка к тестированию	6			6		
Подготовка к выполнению практических занятий	6			6		
<b>Контроль</b>	4			4		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)	дифференцированный зачет			дифференцированный зачет		
Общая трудоемкость, час	108			108		
Зачетные Единицы Трудоемкости	3			3		
Контактная работа (по учебным занятиям)	12			12		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1. Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Технологии формирования компетенций					Формируемые компетенции
		Лекции	Групповые занятия	Практические занятия	Самост. работа студента	Всего час. (без зачета)	
1.	Общевоинские уставы ВС РФ	1	1		10	12	УК-8
2.	Строевая подготовка				2	2	УК-8
3.	Огневая подготовка из стрелкового оружия			2	2	4	УК-8
4.	Основы тактики общевойсковых подразделений	1	1		28	30	УК-8
5.	Радиационная, химическая и биологическая защита				8	8	УК-8
6.	Военная топография				6	6	УК-8
7.	Основы медицинского обеспечения	1		4	8	13	УК-8
8.	Военно-политическая подготовка	1			16	17	УК-8
9.	Правовая подготовка				12	12	УК-8
	<b>ИТОГО</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>92</b>	<b>104</b>	

## 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов дисциплины из табл.5.1								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Предыдущие дисциплины										
1.	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	
2.	Правоведение									+
Последующие дисциплины										
1.		+	+	+	+	+	+	+	+	+

## 5.3. Лекционные занятия

№ п/п	№ разделов	Содержание лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	1	Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание. Структура, требования и основное содержание общевоинских уставов. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие.	1	УК-8
2	4	Тема 3. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	1	УК-8
3	7	Тема 8. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях. Медицинское обеспечение – как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи.	1	УК-8
4	8	Тема 9. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны. Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации.	1	УК-8
Итого:			4	

#### 5.4. Групповые занятия.

№ п/п	Наименование разделов	Наименование групповых занятий	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общевоинские уставы ВС РФ	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.	1	УК-8
2	Основы тактики общевойсковых подразделений	Основы инженерного обеспечения.	1	УК-8
Итого:			2	

#### 5.5. Практические занятия (семинары).

№ п/п	Наименование разделов	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Огневая подготовка из стрелкового оружия	Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.	2	УК-8
2	Основы медицинского обеспечения	Медицинское обеспечение – как вид всестороннего обеспечения войск.	4	УК-8
Итого:			6	

#### 5.6. Научно- практические занятия - не предусмотрены.

#### 5.7. Коллоквиумы - не предусмотрены.

#### 5.8. Самостоятельная работа.

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1	Общевоинские уставы ВС РФ	Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих.	2	УК-8
2		Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа.	2	
3		Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих.	2	
4		Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок.	2	
5		Суточный наряд роты, его предназначение.	2	
6	Строевая подготовка	Строевые приемы и движение без оружия.	2	УК-8
7	Огневая подготовка из стрелкового оружия	Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.	2	УК-8
8	Основы тактики общевойсковых подразделений	Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	4	УК-8
9		Вооруженные Силы РФ, их состав и задачи.	4	
10		Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их	4	

		задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений.		
11		Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ.	4	
12		Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды.	4	
13		Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы.	4	
14		Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США.	2	
15		Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии.	2	
16	Радиационная, химическая и биологическая защита	Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения.	2	УК-8
17		Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности.	2	
18		Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения.	2	
19		Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него.	2	
20	Военная топография	Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам.	4	УК-8
21		Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.	2	
22	Основы медицинского обеспечения	Первая помощь при ранениях и травмах.	4	УК-8
23		Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами.	4	
24	Военно-политическая подготовка	Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.	4	УК-8
25		Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире.	4	
26		Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации.	4	
27		Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов.	4	
28	Правовая подготовка	Военная доктрина РФ. Законодательство РФ о прохождении военной службы.	4	УК-8

29		Основные положения Военной доктрины РФ. Правовая основа воинской обязанности и военной службы.	4	
30		Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.	4	
Итого:			92	

**5.9. Примерная тематика курсовых проектов – не предусмотрены.**

**5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля.**

Перечень компетенций	Виды занятий				Формы контроля
	Л	ГЗ	ПР	СРС	
УК-8	+	+	+	+	Отчет по работе, тестирование, дифференцированный зачет

## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.**

### **6.1. Основная литература.**

1. Военная доктрина Российской Федерации.
2. Сборник общевойсковых уставов Вооруженных Сил Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих» (с изменениями и дополнениями).
5. Указ Президента РФ от 16.09.1999 № 1237 «Вопросы прохождения военной службы»(вместе с «Положением о порядке прохождения военной службы»).
6. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 2
7. Боевой устав по подготовке и ведению общевойскового боя. Часть 3.
8. Микрюков, В. Ю. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография, медицинское обеспечение : учебник / В.Ю. Микрюков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 384 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-778-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2118060>
9. Военно-техническая подготовка. Военно-технические основы построения средств и комплексов радиоэлектронного подавления : учебник / Е. Н. Гарин, А. С. Осипов, А. Б. Гладышев [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Красноярск : СФУ, 2021. — 478 с. — ISBN 978-5-7638-4449-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181661>
10. Основы военной подготовки : учебное пособие / С. Н. Денисенко, А. Ю. Смирнов, А. М. Хрусталева, И. Г. Штеренберг. — Санкт-Петербург : СПбГТИ (ТУ), 2023. — 779 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/353828>



## **6.2. Дополнительная литература.**

1. Ковальчук, А. Н. Основы безопасности жизнедеятельности : учебное пособие / А. Н. Ковальчук. — Красноярск : КрасГАУ, 2021 — Часть 2 : Основы подготовки граждан к военной службе — 2021. — 328 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/298922>

## **6.3. Периодические издания**

**ВОЕННЫЙ СБОРНИК** - <https://www.elibrary.ru/contents.asp?titleid=40738>

## **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

-ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>

-ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>

-ЭБС РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>

- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>

- Научная электронная библиотека elibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsnb.ru>

-Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>

-Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

## **6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам**

1. Терентьев В.В.Основы военной подготовки. Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Основы военной подготовки» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.- Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024.

**6.6. Методические указания – не предусмотрены.**

## **6.7. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

1. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы военной подготовки» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Рязань, ИРИЦ ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024.

**7. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).**

№	Программный продукт
1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License
2	Office 365 для образования E1 (преподавательский)
3	«Сеть КонсультантПлюс»
4	Справочно-правовая система "Гарант"
5	Windows
	Windows 7
	Windowsxp
	Windows 7 Pro
5	7-Zip
6	A9CAD
7	Adobe Acrobat Reader
8	Advego Plagiatus
9	Edubuntu 16
10	eTXT Антиплагиат
11	GIMP
12	Google Chrome
13	K-lite Mega Codec Pack
14	LibreOffice 4.2
15	Mozilla Firefox
16	Microsoft OneDrive
17	Opera
18	Thunderbird
19	WINE
20	Альт Образование 9

Информационные справочные системы	
<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>	Гарант
<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	КонсультантПлюс

**8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

(Приложение 9 к ООП Материально - техническое обеспечение основной образовательной программы).

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



**Т.В. Ерофеева**

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология молока и молочных продуктов**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования**

**бакалавриат**

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника**

**бакалавр**

**Форма обучения**

**заочная**

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 4**

**Семестр 7,8**

**Курсовая(ой) работа/проект 7 семестр**

**Зачет 7 семестр**

**Экзамен 8 семестр**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции Морозова Н.И.



Морозова Н.И.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент

---

( кафедра)



Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

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

### **Задачи изучения дисциплины:**

изучение состава и свойств молока;  
освоение методов анализа по определению качества молока и молочных продуктов;  
освоение технологий производства молочных продуктов;  
В соответствии с ФГОС ВО:

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

### **Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки Сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. Б1.В.ДВ.01.01

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-4 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-4.1 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1. Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ПК-6.2. Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации ПК-6.3. Применяет специальные программные обеспечения, в том числе мобильные приложения в контроле качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Профессиональные компетенции	ПК-8Способен реализовывать технологии	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства ПК-8.2. Знает направления

	переработки и хранения продукции животноводства	совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства ПК- 8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
		ПК-13.3 Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8		
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>30</b>		
В том числе:					
Лекции	14	4	10		
Лабораторные работы (ЛР)	14	4	10		
Практические занятия (ПЗ)	14	4	10		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>269</b>	<b>92</b>	<b>177</b>		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	54		54		
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	215	92	123		
<b>Контроль</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>9</b>		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		зачет	экзамен		
Общая трудоемкость час	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>216</b>		
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	3	6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	42	12	30		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаб. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	



1.	Общая технология молока и молочных продуктов	2	2	2		30	36	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	2	2	2		30	36	
3.	Технология масла	2	2	2		30	36	
4.	Технология мороженого	2	-	2		30	34	
5.	Технология сыра	2	2	2		30	36	
6.	Технология молочных консервов	2	-	2		30	34	
7.	Молочные продукты для детского питания	2	2	-		30	34	
8.	Технология переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки	-	2	2		30	34	
9.	Автоматизированные системы	-	2	-		29	31	
	ИТОГО	14	14	14		269	324	

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Производство продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Производственный контроль в молочной и мясной промышленности	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### Последующие дисциплины

1.	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Оборудование перерабатывающих производств	+	+	+	+	+	+	+	+	+

3.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Технология продукции птицеводства и рыбоводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология молока и молочных продуктов	Молоко как сырье. Механическая и тепловая обработка молока. Бактериальные закваски	2	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	Молоко питьевое, виды, характеристика. Виды кисломолочных продуктов и технология их производства	2	
3.	Технология масла	Характеристика масла сливочного. Виды масла и технология его производства	2	
4.	Технология мороженого	Мороженое. Виды и технология его производства	2	
5.	Технология сыра	Классификация сыров и технология их производства	2	
6.	Технология молочных консервов	Общая технология производства молочных консервов. Виды молочных консервов	2	
7.	Молочные продукты для детского питания	Классификация и характеристика детских молочных продуктов, технология производства	2	
8.	Технология переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки	Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки	-	
9.	Автоматизированные системы в молочной промышленности	Автоматизированные линии по приемке молока, технологии производства молочных продуктов	-	
	Итого:		14	

### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость	Формируемые
-------	-----------------------	---------------------------------	--------------	-------------

			(час.)	компетенци и
1.	Общая технология молока и молочных продуктов	ГОСТ Р «Молоко сырое». Методы анализа органолептических, физико-химических и санитарно-гигиенических показателей. ГОСТ Р «Молоко питьевое». Требования к сырью. Технология производства молока питьевого	2	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	Технология приготовления заквасок. ГОСТы Р на кисломолочные напитки. ГОСТы Р на сметану и творог, технология и способы производства	2	
3.	Технология масла	ГОСТ Р «Масло». Производство сладкосливочного масла сбиванием сливок в маслоизготовителях периодического действия. Оценка качества масла	2	
4.	Технология мороженого	Изучение технологии мороженого, перерасчёт рецептур, оценка качества: температура, органолептические показатели, м.д. жира, кислотность, взбитость, масса нетто	-	
5.	Технология сыра	ГОСТ Р «Сыры». Выработка сычужного сыра типа голландского. Оценка качества сыра	2	
6.	Технология молочных консервов	Технология сгущенного молока с сахаром. Оценка качества продукта и исследований	-	
7.	Молочные продукты для детского питания	Виды, технология молочных продуктов и оценка качества	2	
8.	Технология переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки	Виды, характеристика молочных продуктов из вторичного сырья, особенности их производства	2	
9.	Автоматизированные системы	Модуль приемки молока, особенности автоматизации технологии молочных продуктов и модуль мойки оборудования	2	
	<b>Итого</b>		14	

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудовое время (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология молока и молочных продуктов	ГОСТ «Молоко сырое». Методы анализа органолептических, физико-химических и санитарно-гигиенических показателей. ГОСТ «Молоко питьевое». Требования к сырью. Технология производства молока питьевого	2	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	Технология приготовления заквасок. ГОСТы на кисломолочные напитки. ГОСТы на сметану и творог, технология и способы производства	2	

3.	Технология масла	ГОСТ «Масло». Производство сладкосливочного масла сбиванием сливок в маслоизготовителях периодического действия. Оценка качества масла	2	
4.	Технология мороженого	Изучение технологии мороженого, перерасчёт рецептур, оценка качества: температура, органолептические показатели, м.д. жира, кислотность, взбитость, масса нетто	-	
5.	Технология сыра	ГОСТ «Сыры». Выработка сычужного сыра типа голландского. Оценка качества сыра	2	
6.	Технология молочных консервов	Технология сгущенного молока с сахаром. Оценка качества продукта и методы исследований	-	
7.	Молочные продукты для детского питания	Виды, технология молочных продуктов и оценка качества	2	
8.	Технология переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки	Виды, характеристика молочных продуктов из вторичного сырья, особенности их производства	2	
9.	Автоматизированные системы	Модуль приемки молока, особенности автоматизации технологии молочных продуктов и модуль мойки оборудования	2	
	<b>Итого</b>		14	

### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы– не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология молока и молочных продуктов	Химический состав молока. Физико-химические свойства молока. Технологические свойства молока	30	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	Особенности производства молока: белкового, топленого, восстановленного, с наполнителями и др; Кисломолочные напитки нового поколения с биологически активными добавками, (пребиотики, пробиотики).	30	
3.	Технология масла	Химический состав молочного жира и его влияние на качество и стойкость масла.	30	
4.	Технология мороженого	Технология мороженого отдельных видов	30	
5.	Технология сыра	Сыры кисломолочные. Сычужные сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи. Кисломолочные сыры без созревания,	30	

		выработанные кислотным, кислотно-сычужным и термокислотным свёртыванием		
6.	Технология молочных консервов	Технология производства сухой молочной сыворотки. Кристаллизация лактозы. Технология сухих ЗЦМ для с.-х. животных и для детского и диетического питания.	30	
7.	Молочные продукты для детского питания	Особенности технологии молочных продуктов для детского питания, сухие молочные продукты для детского питания .	30	
8.	Технология переработки обезжиренного молока, пахты, сыворотки	Технология молочных продуктов из «вторичного сырья»: пахты, обезжиренного молока, творожной и подсырной сыворотки.	30	
9.	Автоматизированные системы	Автоматизированные системы технологических процессов	29	
	Итого		269	

### 6.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ):

Механическая очистка, пастеризация и нормализация молока для производства молока питьевого.

Технология производства молока питьевого в ассортименте по массовой доле жира;

Технология производства кисломолочных напитков в ассортименте по массовой доле жира;

Технология производства творога традиционным и раздельным способами;

Технология производства сметаны с разной массовой долей жира;

Технология производства масла сладкосливочного способом сбивания;

Технология производства мягких сыров тира адыгейского;

Технология производства твердых сыров типа Швейцарского;

Технология производства заквасок прямого внесения и правила их использования в молочной промышленности.

Особенности технологии молочных продуктов для детского питания, сухие молочные продукты для детского питания .

### 5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-4 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-6. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-8. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-13.Способен организовать	+	+	+	+	+	Конспекты лекций;

хранение и переработку сельскохозяйственной продукции						Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Курсовой проект; Зачет, Экзамен
---	--	--	--	--	--	---

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Голубева, Л. В. Технология молока и молочных продуктов. Молочные консервы : учебник и практикум для вузов / Л. В. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10842-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513312>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Сухова, И. В. Технология молока и молочных продуктов : методические указания / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123556>
2. Федосова, А. Н. Биотехнология молочных продуктов : учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166517>

### Периодические издания

1. Молочная промышленность: науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". -1902.- Москва, 2020. – Ежемес. – ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст.
2. Переработка молока : науч.-практич. журн. / учредитель : ЗАО «Отраслевые ведомости». – 1999. – Москва: ИД «Отраслевые ведомости», 2016-2019. – Ежемес. - ISSN 2222-5455. – Текст: непосредственный.
3. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - 2016 . – Москва, 2016. – Двухмес. - ISSN 0025-4649. – Текст: непосредственный.
4. Пищевая промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель ООО «Пищепромиздат». – 1930. – Москва: Пищевая промышленность, 2016.-Ежемес. - ISSN 0235-2486. – Текст.
5. Стандарты и качество: науч.-техн. журн. / учредитель: РИА «Стандарты и качество». – 1927 - Москва: ООО РИА «Стандарты и качество», 2019. – Ежемес. – ISSN 0038-9692. - Текст : непосредственный.
6. [http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal\\_vip.pdf](http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal_vip.pdf)

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>

- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsheb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

**6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам**

1. Методические указания к лабораторным занятиям: Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие с грифом УМО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки с.-х. продукции» / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, О.В. Черкасов, О.А. Морозова. - Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ- 2022. - 166 с. - ISBN 978-5-98660-385-8.

6.6. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат). Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие с грифом УМО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки с.-х. продукции» / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, О.В. Черкасов, О.А. Морозова. - Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ- 2022. - 166 с. - ISBN 978-5-98660-385-8.

**6.7. Методические указания к курсовой работе** для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2023, [Электронный ресурс] ФГБОУ ВО РГАТУ. 2023. - 49 с. - ЭБС РГАТУ

**6.8. Методические указания для самостоятельной работы** по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2023, [Электронный ресурс] - Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023. - 45 с. - ЭБС РГАТУ

**7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений

Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Технология хранения, переработки и стандартизация продукции  
животноводства**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования

бакалавриат \_\_\_\_\_

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной  
продукции

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

заочная \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4 \_\_\_\_\_ Семестр 7,8 \_\_\_\_\_

Курсовая(ой) работа/проект 7 семестр Зачет 7 семестр

Экзамен 8 семестр

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 7.08.2017 № 669 (дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции Морозова Н.И.



Морозова Н.И.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент

---

( кафедра)



Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства» является формирование у студентов профессиональных навыков в освоении технологических процессов производства основных видов молочных продуктов, изучение методов, способов и режимов хранения и дальнейшего использования.

В задачи дисциплины входит: изучение состава и свойств молока как исходного сырья для переработки, технологии и переработки и освоение студентами главных принципов и целей стандартизации. В результате изучения дисциплины студент должен иметь представление об основных видах нормативно-технической документации молочной отрасли.

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки Сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведение научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

<p>13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</p>	<p>Производственно-технологический</p>	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.  <b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.  <b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.  <b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.  <b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.  <b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
	<p>Организационно-управленческий</p>	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.  <b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.  <b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.  <b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.  <b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.  <b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.</p>

2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы  
Индекс дисциплины. Б1.В.ДВ.01.02

Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-4. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-4.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции
Профессиональные компетенции	ПК-6 . Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.2. Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации
Профессиональные компетенции	ПК-8. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства ПК-8.2. Знает направления совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства ПК- 8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства

Профессиональные компетенции	ПК-11.Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПК-11.1.Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1. Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ПК-13.3. Знает методы, способы и режимы хранения сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8		
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>42</b>	<b>12</b>	<b>30</b>		
В том числе:					
Лекции	14	4	10		
Лабораторные работы (ЛР)	14	4	10		
Практические занятия (ПЗ)	14	4	10		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>269</b>	<b>92</b>	<b>177</b>		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)	54		54		
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	215	92	123		
<b>Контроль</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>9</b>		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		зачет	экзамен		
Общая трудоемкость час	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>216</b>		
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	3	6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	42	12	30		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаб. занятия	Практич. занятия	Курсовой ПР	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Общая технология молока и молочных продуктов. ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье	2	2	2		30	36	ПК-4; ПК-6;

	сырое. Технические условия»							ПК-8; ПК-11; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции. ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. ТУ»; ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. ТУ»; ГОСТ 31452-2012 «Сметана.ТУ»; ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»; ГОСТ 31454-2012. «Кефир. ТУ»; ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. ТУ»; ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»	2	2	2		30	36	
3.	Технология масла. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ»	2	2	2		30	36	
4.	Технология мороженого. ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ»	2	-	2		30	34	
5.	Технология сыра. ГОСТ 32263-2013 «Сыры мягкие. ТУ»; ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. ТУ»	2	2	2		30	36	
6.	Технология молочных консервов. ГОСТ 33629-2015 «Консервы молочные. Молоко сухое. ТУ»	2	-	2		30	34	
7.	Правила сертификации молока сырого и молочных продуктов	2	2	-		30	34	
8.	Стандартизация и подтверждение соответствия молочных продуктов	-	2	2		30	34	
9.	Корректирующие мероприятия по сертификации молочных продуктов.	-	2	-		29	31	
	ИТОГО	14	14	14		269	324	

Примечание: 1. Самостоятельная работа включает: курсовой проект; рефераты и научно-практическую работу; 2. Итоговая нагрузка 324 часа =42+269+13 часов контроль.

#### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9

1.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Производство продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Технология хранения и переработки продукции животноводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Санитария и гигиена на пищевых предприятиях	+	+	+	+	+	+	+	+	+
7.	Производственный контроль в молочной и мясной промышленности	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Последующие дисциплины

1.	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.	Оборудование перерабатывающих производств	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3.	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4.	Технология продукции птицеводства и рыбоводства	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод предприятий АПК	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология молока и молочных продуктов. ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое.	Молоко как сырье. ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое. Технические условия». Механическая и тепловая обработка молока. Бактериальные закваски	2	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-11;



	Технические условия»			ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции. ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. ТУ»; ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. ТУ»; ГОСТ 31452-2012 «Сметана.ТУ»; ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»; ГОСТ 31454-2012. «Кефир. ТУ»; ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. ТУ»; ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»	Молоко питьевое, виды, характеристика. Виды кисломолочных продуктов и технология их производства. ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. ТУ»; ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. ТУ»; ГОСТ 31452-2012 «Сметана.ТУ»; ГОСТ 31453-2013 «Творог. ТУ»; ГОСТ 31454-2012. «Кефир. ТУ»; ГОСТ 31455-2012 «Ряженка. ТУ»; ГОСТ 31981-2013 «Йогурты. Общие технические условия»	2	
3.	Технология масла. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ»	Характеристика масла сливочного. Виды масла и технология их производства. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ»	2	
4.	Технология мороженого. ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ»	Мороженое. Виды и технология его производства. ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ»	2	
5.	Технология сыра. ГОСТ 32263-2013 «Сыры мягкие. ТУ»; ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. ТУ»	Классификация сыров и технология их производства. ГОСТ 32263-2013 «Сыры мягкие. ТУ»; ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. ТУ»	2	
6.	Технология молочных консервов. ГОСТ 33629-2015 «Консервы молочные. Молоко сухое. ТУ»	Общая технология производства молочных консервов. Виды молочных консервов. ГОСТ 33629-2015 «Консервы молочные. Молоко сухое. ТУ»	2	
7.	Правила сертификации молочных продуктов и молока сырого.	Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	2	
8.	Порядок сертификации пищевой продукции по документам Системы ГОСТ Р	Подача и рассмотрение заявки на сертификацию. Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный	-	

		контроль за сертифицированной продукцией		
9.	Корректирующие мероприятия по сертификации	Корректирующие мероприятия по сертификации молочных продуктов.	-	
	Итого:		14	

Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология молока и молочных продуктов	ГОСТ Р «Молоко сырое». Методы анализа органолептических, физико-химических и санитарно-гигиенических показателей. ГОСТ Р «Молоко питьевое». Требования к сырью. Технология производства молока питьевого	2	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	Технология приготовления заквасок. ГОСТы Р на кисломолочные напитки. ГОСТы Р на сметану и творог, технология и способы производства	2	
3.	Технология масла	ГОСТ Р «Масло». Производство сладкосливочного масла сбиванием сливок в маслоизготовителях периодического действия. Оценка качества масла	2	
4.	Технология мороженого	Изучение технологии мороженого, перерасчет рецептур, оценка качества: температура, органолептические показатели, м.д. жира, кислотность, взбитость, масса нетто	-	
5.	Технология сыра	ГОСТ Р «Сыры». Выработка сычужного сыра типа голландского. Оценка качества сыра	2	
6.	Технология молочных консервов	Технология сгущенного молока с сахаром. Оценка качества продукта и методы исследований	-	
7.	Правила сертификации молочных продуктов и молока сырого.	Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	2	
8.	Порядок сертификации пищевой продукции по документам Системы ГОСТ Р	Подача и рассмотрение заявки на сертификацию. Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	2	
9.	Корректирующие мероприятия по сертификации	Корректирующие мероприятия по сертификации молочных продуктов.	2	
	Итого		14	

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология молока и молочных продуктов	ГОСТ «Молоко сырое». Методы анализа органолептических, физико-химических и санитарно-гигиенических показателей. ГОСТ «Молоко питьевое». Требования к сырью. Технология производства молока питьевого	2	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	Технология приготовления заквасок. ГОСТы на кисломолочные напитки. ГОСТы на сметану и творог, технология и способы производства	2	
3.	Технология масла	ГОСТ «Масло». Производство сладкосливочного масла сбиванием сливок в маслоизготовителях периодического действия. Оценка качества масла	2	
4.	Технология мороженого	Изучение технологии мороженого, перерасчёт рецептур, оценка качества: температура, органолептические показатели, м.д. жира, кислотность, взбитость, масса нетто	2	
5.	Технология сыра	ГОСТ «Сыры». Выработка сычужного сыра типа голландского. Оценка качества сыра	2	
6.	Технология молочных консервов	Технология сгущенного молока с сахаром. Оценка качества продукта и исследований	2	
7.	Правила сертификации молочных продуктов и молока сырого.	Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	-	
8.	Порядок сертификации пищевой продукции по документам Системы ГОСТ Р	Подача и рассмотрение заявки на сертификацию. Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	2	
9.	Корректирующие мероприятия по сертификации	Корректирующие мероприятия по сертификации молочных продуктов.	-	
	Итого		14	

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология молока и молочных продуктов	Химический состав молока. Физико-химические свойства молока. Технологические свойства молока. Основные направления развития стандартизации. Принципы и методы стандартизации.	30	ПК-4; ПК-6; ПК-8; ПК-11; ПК-13
2.	Технология цельномолочной продукции	Особенности производства молока: белкового, топленого, восстановленного, с наполнителями и др; Кисломолочные напитки нового поколения с биологически активными добавками, (пребиотики/пробиотики). Порядок разработки и требования к стандартам.	30	
3.	Технология масла	Химический состав молочного жира и его влияние на качество и стойкость масла. Сертификация и оценка качества сельскохозяйственной продукции.	30	
4.	Технология мороженого	Технология мороженого отдельных видов	30	
5.	Технология сыра	Сыры кисломолочные. Сычужные сыры, созревающие при участии микрофлоры сырной слизи. Кисломолочные сыры без созревания, выработанные кислотным, кислотнo-сычужным и термокислотным свёртыванием	30	
6.	Технология молочных консервов	Технология производства сухой молочной сыворотки. Кристаллизация лактозы. Технология сухих ЗЦМ для с.-х. животных и для детского и диетического питания.	30	
7.	Правила сертификации молочных продуктов и молока сырого.	Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	30	
8.	Порядок сертификации пищевой продукции по документам Системы ГОСТ Р	Подача и рассмотрение заявки на сертификацию. Отбор, идентификация образцов продукции и их испытания. Анализ состояния производства. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией	30	
9.	Корректирующие мероприятия по сертификации	Корректирующие мероприятия по сертификации молочных продуктов.	29	
	Итого		269	

6.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ):

Технология первичной обработки молока в соответствии с требованиями Технического регламента стран таможенного союза «Обезопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);

Технология производства молока питьевого в ассортименте в соответствии с требованиями ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. ТУ»;

Технология производства сливок в соответствии с требованиями ГОСТ 31451-2013 «Сливки питьевые. ТУ»;

Технология производства творога традиционным способом по ГОСТу 31453-2013 «Творог. ТУ»;

Технология производства сметаны с разной массовой долей жира в соответствии с требованиями ГОСТ 31452-2012 «Сметана. ТУ».

Технология производства масла сладкосливочного способом сбивания в соответствии с требованиями ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. ТУ»;

Технология производства мороженого в соответствии с требованиями ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. ТУ»;

Технология производства мягких сыров в соответствии с требованиями ГОСТ 32263-2013 «Сыры мягкие. ТУ»;

Технология производства полутвердых сыров в соответствии с требованиями ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. ТУ»;

#### 5.10. Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-4. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-6 . Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-8. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-11.Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Курсовая работа; Зачет, Экзамен
ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Курсовая работа; Зачет, Экзамен

#### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

## **6.1 Основная литература**

1. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875207>
2. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519341>

## **6.2 Дополнительная литература**

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

## **6.3 Периодические издания**

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.
2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - . – М., 2015 - . – Двухмес. - ISSN 0025-4649.
3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - М., 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026.
4. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный

## **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsheb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL :

<http://window.edu.ru/>

- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>

- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

6.5.Методические указания к практическим занятиям /лабораторнымзанятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам:

1.Методические указания к лабораторным занятиям: Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие с грифом УМО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки с.-х. продукции» / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, О.В. Черкасов, О.А. Морозова. - Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ- 2022. - 166 с. - ISBN 978-5-98660-385-8.

6.6. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат):

1.Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие с грифом УМО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки с.-х. продукции» / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, О.В. Черкасов, О.А. Морозова. - Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ- 2022. - 166 с. - ISBN 978-5-98660-385-8.

6.7.Методические указания к курсовой работе для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2023, [Электронный ресурс] ФГБОУ ВО РГАТУ. 2023. - 49 с. - ЭБС РГАТУ

6.8. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2023, [Электронный ресурс] - Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2023. - 45 с. - ЭБС РГАТУ.

7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

№	Программный продукт	№ лицензии	Количество лицензий
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
5	AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eТХТАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений



9	GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150
11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	MicrosoftOneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMWP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBMM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHLG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе.

9. Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



**Т.В. Ерофеева**

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат** \_\_\_\_\_  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

(полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр** \_\_\_\_\_

**Форма обучения Заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 5** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс**

**Зачет 5 курс**

**Экзамен 5 курс**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук,  
доцент \_\_\_\_\_  
( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.  
(подпись) (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель и задачи освоения учебной дисциплины:** формирование теоретических и практических знаний по оценке качества мясного сырья, его химического состава и факторов, оказывающих влияние на качество мясных продуктов, знаний ГОСТов РФ, Технических Регламентов и другой нормативно-технической документации, знаний технологий переработки мяса на мясные, колбасные и деликатесные изделия, условия хранения, знаний методов определения качества мясного сырья и мясных продуктов.

### **Задачи изучения дисциплины:**

изучение состава и свойств мяса;  
освоение методов анализа по определению качества мяса и мясных продуктов;  
освоение технологий производства мясных продуктов;

В соответствии с ФГОС ВО:

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

## Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.В.ДВ.02.01**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3.Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ПК-6.2 Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации ПК-6.3 Применяет специальные программные обеспечения, в том числе мобильные приложения в контроле качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Профессиональные компетенции	ПК-8 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства ПК-8.2. Знает направления совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства ПК- 8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8		
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	42	18	24		
В том числе:					
Лекции	14	6	8		
Лабораторные работы (ЛР)	14	6	8		
Практические занятия (ПЗ)	14	6	8		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	269	86	183		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	269	86	183		
Научно-практическая работа					
<b>Контроль</b>		-	-		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		За-чет	Экза-мен		
Общая трудоемкость час	324	108	216		
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	3	6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	42	18	24		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзамен)	
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	2	2	2		30	36	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	2	2	2		30	36	
3.	Частная технология колбасного производства	2	2	2		30	36	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	2	2	2		30	36	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	2	2	2		30	36	
6.	Технология производства полукопченых колбас	2	2	2		30	36	
7.	Технология производства	2	2	2		30	36	





4.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Производственный контроль в молочной и мясной промышленности	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	Закупка и транспортирование убойных животных. Определение упитанности убойных с.-х. животных. Технология убоя животных. Определение упитанности туш. Режимы хранения туш убойных животных	2	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	Общая технология колбасного производства: разделка туш разных видов животных, обвалка, жиловка, составление рецептуры. Характеристика дополнительного и вспомогательного сырья для колбасного производства.	2	
3.	Частная технология колбасного производства	Классификация и характеристика колбасных изделий. Требования к качеству колбас. Особенности технологии производства отдельных видов колбас. Составление рецептуры для отдельных видов колбас.	2	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Требования к качеству вареных колбас. Технология производства вареных колбас. Рецептуры вареных колбас сосисок и сарделек.	2	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	Требования к качеству варено-копченых колбас. Колбасы варено-копченые. Технология производства. Рецептуры варено-копченых колбас.	2	
6.	Технология производства полукопченых колбас	Требования к качеству полукопченых колбас. Колбасы полукопченые. Технология производства полукопченых колбас. Рецептуры полукопченых колбас.	2	
7.	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	Требования к качеству сырокопченых и сыровяленых колбас. Колбасы сырокопченые и сыровяленые. Технология производства. Рецептуры сырокопченых и сыровяленых колбас.	2	

8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Ассортимент полуфабрикатов из разных видов мясного сырья. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Производство пельменей, котлет и шницеля. Технология производства полуфабрикатов мясных замороженных. Рецептуры полуфабрикатов. Методы определения качества мясных полуфабрикатов.	2	
9.	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	Нормы выходов бескостных и мясокостных полуфабрикатов при разделке говядины, свинины, в %, к массе мяса на костях. Производство продуктов из говядины, свинины и мяса птицы.	-	
Итого:			14	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах». ГОСТ Р 53221-2008 «Свинина для убоя. Свинина в тушах и полутушах».	2	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	Общая технология колбасного производства: разделка туш разных видов животных, обвалка, жиловка, составление рецептуры. Характеристика дополнительного и вспомогательного сырья для колбасного производства.	2	
3.	Частная технология колбасного производства	Особенности технологии производства отдельных видов колбас. Составление рецептур для отдельных видов колбас.	2	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Технология производства вареных колбас. Рецептуры вареных колбас сосисок и сарделек.	2	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	Требования к качеству варено-копченых колбас. Колбасы варено-копченые. Технология производства. Рецептуры варено-копченых колбас. (ГОСТ 16290)	2	

6.	Технология производства полукопченых колбас	Технология производства полукопченых колбас. Рецептуры полукопченых колбас.	2	
7.	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	Технология производства. Рецептуры сырокопченых и сыровяленых колбас.	2	
8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Ассортимент полуфабрикатов из разных видов мясного сырья. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Производство пельменей, котлет и шницеля. Технология производства полуфабрикатов мясных замороженных. Рецептуры полуфабрикатов. Методы определения качества мясных полуфабрикатов.	2	
9.	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	Нормы выходов бескостных и мясокостных полуфабрикатов при разделке говядины, свинины, в %, к массе мяса на костях. Производство продуктов из говядины, свинины и мяса птицы.	-	
	<b>Итого</b>		14	

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Практическая подготовка	Формируемые компетенции
1.	Общая технология мяса и мясных продуктов	Общая технология мяса и мясных продуктов	2		ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Холодильная обработка и хранение мяса и мясных продуктов	Холодильная обработка и хранение мяса и мясных продуктов	2		
3.	Общая технология колбасного производства	Общая технология колбасного производства	2		
4.	Частная технология колбасного производства	Частная технология колбасного производства	2		
5.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	2	Изучает технологию производства вареных колбас, сосисок и сарделек. Принимает	

				участие в составлении рецептур и колбасного фарша, формовании колбасных изделий.
6.	Технология производства варено-копченых колбас	Технология производства варено-копченых колбас	2	Изучает технологию производства варено-копченых колбас, особенности формования и термической обработки варено-копченых колбас. Принимает непосредственное участие в процессах производства варено-копченых колбас.
7.	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	2	
8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Технология производства мясных полуфабрикатов	2	
9.	Технология производства баночных консервов	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	-	
	<b>Итого</b>		14	

**5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены**

**5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены**

**5.8 Самостоятельная работа**

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость	Формируемые
-------	-----------------------	---------------------------------	--------------	-------------

			(час.)	компетенции
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	Режимы хранения туш убойных животных. Клеймение мяса по категориям упитанности туш.	30	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	Характеристика дополнительного и вспомогательного сырья для колбасного производства.	30	
3.	Частная технология колбасного производства	Составление технологических схем отдельных видов колбас. Составление рецептур для отдельных видов колбас.	30	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Технология производства вареных колбас. Рецептуры вареных колбас сосисок и сарделек.	30	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	Составление технологических схем колбас варено-копченых. Технология производства. Рецептуры варено-копченых колбас.	30	
6.	Технология производства полукопченых колбас	Составление технологических схем полукопченых колбас. Рецептуры полукопченых колбас.	30	
7.	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	Составление технологических схем сырокопченых и сыровяленых колбас.	30	
8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Технология производства полуфабрикатов мясных замороженных. Рецептуры полуфабрикатов. Методы определения качества мясных полуфабрикатов.	30	
9.	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	29	
	Итого		269	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ): не предусмотрена

Перечень компетенций	Виды занятий	Формы контроля
----------------------	--------------	----------------

	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-8 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Курсовой проект; Зачет, Экзамен

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

### 6.1. Основная литература

1. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Н.А. Величко, А.И. Машанов, Е.А. Речкина, Е.А. Рыгалова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 270 с. : ил. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-019037-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083712>
2. Гулаков, А. Н. Технология мяса и мясных продуктов : учебно-методическое пособие / А. Н. Гулаков, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 42 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305144>
3. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052>
4. Рогов, Иосиф Александрович. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Рогов, Иосиф Александрович, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 565 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - ISBN 978-5-9532-0643-3 (кн. 1) : 842-00. - Текст (визуальный) : непосредственный. - 10экз.

### 6.2. Дополнительная литература

1. Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8200-0467-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226049>

### 6.3. Периодические издания:

1. Все о мясе : науч.-техн. и производ. журн. / учредитель изд. : ФГБНУ "ВНИИ мясной промышленности имени В.М. Горбатова". - 1998 - . - Москва, 2016 - . - Двухмес. - ISSN 2071-2499. - Текст : непосредственный.

2. Мясная индустрия :производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный
3. Техника и технология пищевых производств (FoodProcessing:TechniquesandTechnology): науч.журн. / учредитель : ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет . – 1998 - . – Кемерово, 2020. – Ежекварт. – ISSN 2074-9414. - Текст : непосредственный.
4. [http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal\\_vip.pdf](http://rgatu.ru/archive/bibl/pomoch/jurnal_vip.pdf)

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :-<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

#### 6.5. Методические указания для практических работ:

1. Мусаев Ф.А. Методические указания для лабораторно-практических работ по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07«Технология производства переработке сельскохозяйственной продукции». Уровень профессионального образования - бакалавр. -Рязань: РГАТУ, 2024.
2. Мусаев Ф.А., Жевнин, Д. И. Лабораторный практикум по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07«Технология производства переработке сельскохозяйственной продукции». Уровень профессионального образования - бакалавр. -Рязань: РГАТУ, 2024.

#### 6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:

Мусаев, Ф.А. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07«Технология производства переработке сельскохозяйственной продукции». Уровень профессионального образования - бакалавр. -Рязань: РГАТУ, 2024.

### 7.3. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений



GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-СтандартныйRussian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9.Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

**Утверждаю:**

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



**Т.В. Ерофеева**

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ТЕХНОЛОГИЯ ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат** \_\_\_\_\_

(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

**Направленность (Профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»**

полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника бакалавр** \_\_\_\_\_

**Форма обучения Заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс 5** \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс Зачет 5 курс**

**Экзамен 5 курс**

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.  
(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук,  
доцент \_\_\_\_\_  
( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.  
(подпись) (Ф.И.О.)

## 1. Цель и задачи освоения учебной дисциплины

**Цель и задачи освоения учебной дисциплины:** формирование теоретических и практических знаний по оценке качества мясного сырья, его химического состава и факторов, оказывающих влияние на качество мясных продуктов, знаний ГОСТов РФ, Технических Регламентов и другой нормативно-технической документации, знаний технологий переработки мяса на мясные, колбасные и деликатесные изделия, условия хранения, знаний методов определения качества мясного сырья и мясных продуктов.

**Задачи изучения дисциплины:**

- изучение состава и свойств мяса;
- освоение методов анализа по определению качества мяса и мясных продуктов;
- освоение технологий производства мясных продуктов;

В соответствии с ФГОС ВО:

Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов. <b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. **Б1.В.ДВ.02.01**

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3.Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-6.1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ПК-6.2 Контролирует соответствие режимов хранения продукции растениеводства и животноводства, состояние продукции в период хранения по требованиям нормативно-технической документации ПК-6.3 Применяет специальные программные обеспечения, в том числе мобильные приложения в контроле качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
Профессиональные компетенции	ПК-8 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-8.1. Реализует технологии переработки продукции животноводства ПК-8.2. Знает направления совершенствования технологий получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства ПК- 8.3. Определяет последовательность и сроки проведения технологических операций работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства
Профессиональные компетенции	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции

#### 4. Объем дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		7	8		
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	42	18	24		
В том числе:					
Лекции	14	6	8		
Лабораторные работы (ЛР)	14	6	8		
Практические занятия (ПЗ)	14	6	8		
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	269	86	183		
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	269	86	183		
Научно-практическая работа					
<b>Контроль</b>		-	-		
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		За-чет	Экза-мен		
Общая трудоемкость час	324	108	216		
Зачетные Единицы Трудоемкости	9	3	6		
Контактная работа (по учебным занятиям)	42	18	24		

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	2	2	2		30	36	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	2	2	2		30	36	
3.	Частная технология колбасного производства	2	2	2		30	36	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	2	2	2		30	36	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	2	2	2		30	36	
6.	Технология производства полукопченых колбас	2	2	2		30	36	
7.	Технология производства	2	2	2		30	36	





4.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.	Производственный контроль в молочной и мясной промышленности	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 5.3 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Темы лекций	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	Закупка и транспортирование убойных животных. Определение упитанности убойных с.-х. животных. Технология убоя животных. Определение упитанности туш. Режимы хранения туш убойных животных	2	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	Общая технология колбасного производства: разделка туш разных видов животных, обвалка, жиловка, составление рецептуры. Характеристика дополнительного и вспомогательного сырья для колбасного производства.	2	
3.	Частная технология колбасного производства	Классификация и характеристика колбасных изделий. Требования к качеству колбас. Особенности технологии производства отдельных видов колбас. Составление рецептуры для отдельных видов колбас.	2	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Требования к качеству вареных колбас. Технология производства вареных колбас. Рецептуры вареных колбас сосисок и сарделек.	2	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	Требования к качеству варено-копченых колбас. Колбасы варено-копченые. Технология производства. Рецептуры варено-копченых колбас.	2	
6.	Технология производства полукопченых колбас	Требования к качеству полукопченых колбас. Колбасы полукопченые. Технология производства полукопченых колбас. Рецептуры полукопченых колбас.	2	
7.	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	Требования к качеству сырокопченых и сыровяленых колбас. Колбасы сырокопченые и сыровяленые. Технология производства. Рецептуры сырокопченых и сыровяленых колбас.	2	

8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Ассортимент полуфабрикатов из разных видов мясного сырья. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Производство пельменей, котлет и шницеля. Технология производства полуфабрикатов мясных замороженных. Рецептуры полуфабрикатов. Методы определения качества мясных полуфабрикатов.	2	
9.	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	Нормы выходов бескостных и мясокостных полуфабрикатов при разделке говядины, свинины, в %, к массе мяса на костях. Производство продуктов из говядины, свинины и мяса птицы.	-	
Итого:			14	

#### 5.4 Лабораторные занятия

№ п/п	Наименование разделов	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах». ГОСТ Р 53221-2008 «Свинина для убоя. Свинина в тушах и полутушах».	2	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	Общая технология колбасного производства: разделка туш разных видов животных, обвалка, жиловка, составление рецептуры. Характеристика дополнительного и вспомогательного сырья для колбасного производства.	2	
3.	Частная технология колбасного производства	Особенности технологии производства отдельных видов колбас. Составление рецептур для отдельных видов колбас.	2	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Технология производства вареных колбас. Рецептуры вареных колбас сосисок и сарделек.	2	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	Требования к качеству варено-копченых колбас. Колбасы варено-копченые. Технология производства. Рецептуры варено-копченых колбас. (ГОСТ 16290)	2	

6.	Технология производства полукопченых колбас	Технология производства полукопченых колбас. Рецептуры полукопченых колбас.	2	
7.	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	Технология производства. Рецептуры сырокопченых и сыровяленых колбас.	2	
8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Ассортимент полуфабрикатов из разных видов мясного сырья. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Производство пельменей, котлет и шницеля. Технология производства полуфабрикатов мясных замороженных. Рецептуры полуфабрикатов. Методы определения качества мясных полуфабрикатов.	2	
9.	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	Нормы выходов бескостных и мясокостных полуфабрикатов при разделке говядины, свинины, в %, к массе мяса на костях. Производство продуктов из говядины, свинины и мяса птицы.	-	
	<b>Итого</b>		14	

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общая технология мяса и мясных продуктов	Общая технология мяса и мясных продуктов	2	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Холодильная обработка и хранение мяса и мясных продуктов	Холодильная обработка и хранение мяса и мясных продуктов	2	
3.	Общая технология колбасного производства	Общая технология колбасного производства	2	
4.	Частная технология колбасного производства	Частная технология колбасного производства	2	
5.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	2	
6.	Технология производства варенокопченых колбас	Технология производства варенокопченых колбас	2	
7.	Технология производства	Технология производства сырокопченых и сыровяленых	2	

	сырокопченых и сыровяленых колбас	колбас		
8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Технология производства мясных полуфабрикатов	2	
9.	Технология производства баночных консервов	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	-	
	<b>Итого</b>		14	

### 5.6 Научно- практические занятия – не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Первичная переработка убойных животных. Режимы хранения туш убойных животных	Режимы хранения туш убойных животных. Клеймение мяса по категориям упитанности туш.	30	ПК-6; ПК-8; ПК-13
2.	Общая технология колбасного производства	Характеристика дополнительного и вспомогательного сырья для колбасного производства.	30	
3.	Частная технология колбасного производства	Составление технологических схем отдельных видов колбас. Составление рецептур для отдельных видов колбас.	30	
4.	Технология производства вареных колбас, сосисок и сарделек	Технология производства вареных колбас. Рецептуры вареных колбас сосисок и сарделек.	30	
5.	Технология производства варено-копченых колбас	Составление технологических схем колбас варено-копченых. Технология производства. Рецептуры варено-копченых колбас.	30	
6.	Технология производства полукопченых колбас	Составление технологических схем полукопченых колбас. Рецептуры полукопченых колбас.	30	
7.	Технология производства сырокопченых и сыровяленых колбас	Составление технологических схем сырокопченых и сыровяленых колбас.	30	

8.	Технология производства мясных полуфабрикатов	Технология производства полуфабрикатов мясных замороженных. Рецептуры полуфабрикатов. Методы определения качества мясных полуфабрикатов.	30	
9.	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	Технология производства цельномышечных и реструктурированных продуктов из свинины, говядины и мяса птицы	29	
	Итого		269	

### 5.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ): не предусмотрена

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-8 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; зачет, Экзамен
ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	Конспекты лекций; Опрос на лабор. занятиях; Отчет по лабораторным работам; Тесты; Курсовой проект; Зачет, Экзамен

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

#### 6.1 Основная литература

1. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 188 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875207>
2. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519341>

#### 6.2 Дополнительная литература

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

### **6.3 Периодические издания**

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.
2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - . – М., 2015 - . – Двухмес. - ISSN 0025-4649.
3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - М., 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026.
4. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный

### **6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека elibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsnb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

### **6.5. Методические указания для практических работ:**

- 1.Мусаев Ф.А. Методические указания для лабораторно-практических работ по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07«Технология производства переработке сельскохозяйственной продукции». Уровень профессионального образования - бакалавр. -Рязань: РГАТУ, 2024.
- 2.Мусаев Ф.А., Жевнин, Д. И. Лабораторный практикум по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07«Технология производства переработке сельскохозяйственной продукции». Уровень профессионального образования - бакалавр. -Рязань: РГАТУ, 2024.

### **6.6.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:**

Мусаев, Ф.А. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07«Технология производства переработке сельскохозяйственной продукции». Уровень профессионального образования - бакалавр. -Рязань: РГАТУ, 2024.

### 7.3. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-СтандартныйRussian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений
LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

### 8.Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

### 9.Материально-техническое обеспечение. Приложение 9 к ООП Материально-техническое

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В. Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРЕДПРИЯТИЙ АПК**

(наименование учебной дисциплины)

Уровень профессионального образования бакалавриат \_\_\_\_\_  
(бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) «Технология переработки сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная  
(очная, заочная, очно-заочная)

Курс 4

Курсовая(ой) работа/проект \_\_\_\_\_ курс      Зачет 4 курс

Экзамен \_\_\_\_\_ курс

Рязань, 2024



## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики: Профессор кафедры Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор

---

(должность, кафедра)



\_\_\_\_\_ Мусаев Ф.А.

(подпись) (Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент \_\_\_\_\_

( кафедра)



\_\_\_\_\_ Черкасов О.В.

(подпись) (Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины - научить будущих специалистов решать задачи предприятий АПК при помощи компьютерной техники. Программа составлена таким образом, чтобы студенты научились самостоятельно проводить необходимую обработку данных, владеть навыками работы с прикладными программами в области животноводства, ветеринарии, растениеводства и др.

Задачи дисциплины:

- ознакомить с прикладными программами для решения задач в области животноводства и растениеводства и др.
- ознакомить с методами обработки данных с использованием прикладных программ;
- научить решать практические задачи в области животноводства и растениеводства с использованием прикладных программ;

**В соответствии с ФГОС ВОтип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников:**

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

### Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйствен-</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

		ного сырья и продуктов его переработки.	
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ФТД.01 «Автоматизированные технологии предприятий АПК» относится к факультативным дисциплинам.

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

## 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 07.08.2017. Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Профессиональные компетенции

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (знать, уметь, владеть)
Профессиональные компетенции	ПК-13	ПК-13. Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1. Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции ПК- 13.2. Знает механизацию и автоматизацию основных процессов в растениеводстве и животноводстве

4. Объем дисциплины по семестрам и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего)	36				36
В том числе:					-
Лекции					-
Лабораторные работы (ЛР)					-
Практические занятия (ПЗ)	6				6
Семинары (С)	-				-
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)	-				-
Другие виды аудиторной работы (КСР)	-				-
Самостоятельная работа (всего)	26				26
в том числе:					
проработка конспектов лекций	10				10
изучение учебного материала по литературным источникам с составлением конспекта	16				16
Контроль	4				4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет				зачет
Общая трудоемкость час	36				36
Зачетные Единицы Трудоемкости	1				1
Контактная работа (по учебным занятиям)	36				36

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лабора- занятия	Практич. занятия.	Курсовой П/Р (КРС)	Самост. работа студента	Всего час. (без экза- м)	Формируе- мые компе- тенции (ОК, ПК)
1.	Современные прикладные програм- мы для животноводства			2	-	8	10	ПК-13.1; ПК-13.3
2.	Использование прикладных про- грамм в управлении стадом			2	-	12	14	ПК-13.1; ПК-13.3
3.	Контроль состояния животных и управление процессами в стаде			2	-	6	8	ПК-13.1; ПК-13.3
	Итого			6	-	26	36	

### 5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

№ п/п	Наименование обеспечивающих (предыду- щих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл. 5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обес- печиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
Предшествующие дисциплины				
1.	Информатика	+	+	+
2.	Производство продукции животноводства	+	+	+
Последующие дисциплины				
1.	нет			

5.3 Лекционные занятия – не предусмотрены

5.4. Лабораторные занятия - не предусмотрены

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Содержание разделов	Трудоём- кость (час.)	Форми- руемые компе- тенции (ОК, ПК)
1.	Современные при- кладные программы для животноводства	1. Организация управления в животно- водстве на основе информационных технологий. Характеристика и условия выполнения программ.	2	ПК-13.1; ПК-13.3

		2. Организация управления в животноводстве на основе информационных технологий. Базовый комплекс «ALLPRO». Характеристика и условия выполнения программы. Установка программы. Запуск программы. Удаление программы. Обновление программы. Технология работ в «ALLPRO – Windows».		ПК-13.1; ПК-13.3
2.	Использование прикладных программ в управлении стадом	3. Использование программы APLPRO в системе управления стадом. Главное меню. Указания по безопасности: сохранение данных, повторная загрузка данных. Параметры животных	2	ПК-13.1; ПК-13.3
		4. Создание базы данных по коровам, молодняка. Ввод базы данных животных и оперативная обработка показателей зоотехнического и племенного учета. Структура картотеки. Основные режимы: кодификаторы, отчеты.		ПК-13.1; ПК-13.3
		5. Работы по выполнению животноводческих мероприятий. Ввод животноводческих мероприятий. Ввод осеменения, ввод отела, болезни и лечение. Списки мероприятий и контрольные списки. Просмотр параметров отдельного животного, коды состояний, животноводческие мероприятия.		ПК-13.1; ПК-13.3
		6. Управление дойкой и доильным оборудованием. Измерение параметров по молоку, индивидуальная оценка животного. Ввод индивидуальных параметров животного в процессе дойки. Управление доильным оборудованием.		ПК-13.1; ПК-13.3
3.	Контроль состояния животных и управление процессами в стаде	7. Контроль болезни - тревожное сообщение по проводимости /молоку. Тревожное сообщение относительно активности - контроль течки. Установка граничных значений для тревожных сообщений и списков. Ежедневный контроль – тревожное сообщение по корму.	2	ПК-13.1; ПК-13.3

		8. Кормление животных. Распределение дневного рациона (кормление через интервалы времени). Задание и расчет дневного рациона. Предварительный ввод индивидуального количества кормов. Автоматическая калькуляция дневного рациона. Взвешивание (оценка упитанности коров).		ПК-13.1; ПК-13.3
		9. Анализ производительности стада. Статистика производства молока и воспроизводства. Построение диаграмм. Анализ лактации.		ПК-13.1; ПК-13.3
	Итого		6	

### 5.6 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Компетенции ПК	контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д.)
1.		Управление стадом. Удаление животных из базы данных. Экспорт и импорт данных о животных	4	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос
2.		Доение. Окно Характеристики идентификации. Производительность доения. Сбор молока. Контроллер доильного места (MPC) и данные о сосковой резине.	4	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос
3.		Задаваемые пользователем элементы. Примеры задаваемых пользователем элементов. Редактируемые значения элементов, задаваемых пользователем. Проверка текущих значений элементов, задаваемых пользователем	4	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос
4.		Система сортировки. Сортировка определенных животных. Автоматическая сортировка животных	2	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос
5.		Здоровье животных. Составление отчетов об упитанности. Составление отчетов о весе. Составление отчетов о заболеваниях ALPRO.	2	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос
6.		Кормление. Установки для группы. Задание свойств для бункеров. Исправление рационов на группу.	4	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос
7.		Разведение. Данные о разведении на одно животное. Отчетность о разведении или событиях воспроизводства. Корректировка данных о разведении. Отбраковка животных.	4	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос

8.	Сигналы предупреждения. Двигатели диспенсеров. Прекращение подачи электроэнергии к процессору ALPRO / системному Контроллеру	2	ПК-13.1; ПК-13.3	устный опрос
	ИТОГО:	26		

5.7 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено

5.8 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ПК-13.Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции			+	-	+	Тесты, доклады с использованием цифровых технологий; зачет

Примечание: Л – лекция, Пр – практические и семинарские занятия, Лаб – лабораторные работы, КР/КП – курсовая работа/проект, СРС – самостоятельная работа студента

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

1. Бородин, И. Ф. Автоматизация технологических процессов и системы автоматического управления : учебник для вузов / И. Ф. Бородин, С. А. Андреев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 386 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07895-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/513977>

2. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 417 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10647-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/517504>

### 6.2 Дополнительная литература

1. Литвинов, В. И. Механизация и автоматизация в животноводстве : учебное пособие / В. И. Литвинов, Н. Ю. Литвинова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-98076-364-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256076>

2. Механизация и автоматизация животноводства : методические указания и рекомендации / Ю. А. Киров, А. С. Грецов, С. В. Денисов, А. Л. Мишанин. — Самара : СамГАУ, 2022. — 64 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/278969>

### 6.3 Периодические издания



### 6.3 Периодические издания

1. Вопросы питания : науч.-практ. журнал / учредитель : редакция журнала «Вопросы питания». – 1932- . - М. : Издат. Группа «ГЭОТАР-Медиа», 2015 - . – Двухмес. – ISSN 0042-8833.
2. Масложировая промышленность : науч.-теоретич. и производ. журн. / учредитель и изд. : ООО «Издательство «Пищевая промышленность». – 1998 - . – М., 2015 - . – Двухмес. - ISSN 0025-4649.
3. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - М., 2015 - . – Ежемес. – ISSN 0026-9026.
4. Мясная индустрия : производ. и науч.-техн. журн. / учредитель и изд. : ООО Редакция журнала "Мясная индустрия". – 1923 - . – Москва, 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0869-3528. - Предыдущее название: Мясная промышленность (до 1995 года). – Текст : непосредственный

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБС РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsheb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL :<http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL :<http://polpred.com/>

#### 6.3 Периодические издания-нет

#### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Сайты официальных организаций	
<a href="http://www.council.gov.ru/">http://www.council.gov.ru/</a>	официальный сайт Совета Федерации
<a href="http://www.duma.gov.ru/">http://www.duma.gov.ru/</a>	официальный сайт Госдумы РФ
<a href="http://www.rosmintrud.ru/">http://www.rosmintrud.ru/</a>	официальный сайт Министерства труда и социальной защиты РФ
<a href="http://mon.gov.ru/">http://mon.gov.ru/</a>	официальный сайт Министерства образования и науки РФ
<a href="http://ryazangov.ru/">http://ryazangov.ru/</a>	Портал исполнительных органов государственной власти Рязанской области

- ЭБС «Юрайт». - URL :<https://urait.ru>
- ЭБС РГАТУ. - URL :<http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL :<http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». -URL :<http://www.consultant.ru>
- Бухгалтерская справочная «Система Главбух». - URL :<https://www.1gl.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL :<https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL :<http://www.cnsheb.ru>
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL :<https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL :<http://www.edu.ru/documents/>

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### **6.5 Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам**

Методические указания для лабораторных работ по дисциплине: «Автоматизированные технологии предприятий АПК» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". *Морозова Н.И., Мусаев Ф.А., Жевнин Д.И.* Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ.- 2024. -75 с. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

### **6.6 Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы**

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине: «Автоматизированные технологии предприятий АПК» для бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07"Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". *Морозова Н.И., Мусаев Ф.А., Жевнин Д.И.* Рязань, ФГБОУ ВО РГАТУ.- 2024. -9 с. Режим доступа: <http://bibl.rgatu.ru/web>

### **7.0.Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, свободно распространяемое программное обеспечение, информационно-справочные системы, профессиональные базы данных).**

<b>№</b>	<b>Программный продукт</b>	<b>№ лицензии</b>	<b>Количество лицензий</b>
1	«Сеть КонсультантПлюс»	Договор об информационной поддержке от 26.08.2016	без ограничений
2	7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
3	A9CAD	свободно распространяемая	без ограничений
4	AdobeAcrobatReader	свободно распространяемая	без ограничений
5	AdvegoPlagiatus	свободно распространяемая	без ограничений
6	Edubuntu 16	свободно распространяемая	без ограничений
7	eTXTАнтиплагиат	свободно распространяемая	без ограничений
8	GIMP	свободно распространяемая	без ограничений
9	GoogleChrome	свободно распространяемая	без ограничений
10	Kaspersky Endpoint Security длябизнеса - Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License	1096-200527-113342-063-1315	150

11	K-lite Mega Codec Pack	свободно распространяемая	без ограничений
12	LibreOffice 4.2	свободно распространяемая	без ограничений
13	MozillaFirefox	свободно распространяемая	без ограничений
14	Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c-626c8be57420	без ограничений
15	MicrosoftOneDrive	свободно распространяемая	без ограничений
16	Opera	свободно распространяемая	без ограничений
17	Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
18	Windows 7	4CFBX-7HQ6R-3JYWF-72GXP-4MV6W32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WDYKHFY-KW986-GK4PY-FDWYH-7TP9F32KD2-K9CTF-M3DJT-4J3WC-733WD	без ограничений
19	Windowsxp	QQJ2P-Q683T-X4QKT-99H36-B49Y8	без ограничений
20	. Windows 7 Pro	Q9MMQ-YTV7C-8JWPB-BCGXF-JFYKVGWMP-GV8XK-CKT8F-RCMRR-334TV2KC6T-9QC22-GP6XQ-MYRRJ-YDFDW8897D-K46V4-WQFKB-8BJTC-TG78QGJ798-FDVJ3-YKTXK-6HWHV-Q6XT3V84BY-RDCT6-P4PDQ-MD7TF-9QXQ96TCXB-R8RR7-PBBXR-3R67W-KPX3F7V72G-GK7XQ-BXP29-JWYQ6-G44BJGXVJK-QD63T-VM4GY-WGBFJ-GVXQ2JXWGB-CCGK4-KRWGB-FFKQF-T74FJBXX72-QC37G-F8JVC-X3FF3-QFCWBM77C-RGPC4-Q2GMC-BDM6R-PWHKG	без ограничений
21	WINE	свободно распространяемая	без ограничений
22	Альт Образование 9	свободно распространяемая	без ограничений
23	ВКР ВУЗ	Лицензионный договор №5004/19 от 21.03.2019 Лицензионный договор №5081/19 от 21.03.2019	1300 загрузок
24	Справочно-правовая система "Гарант"	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонд оценочных средств для проведения текущей, промежуточной аттестации по дисциплине (Приложение 1)**

**9. Материально-техническое обеспечение.**

Приложение 9 к ООП Материально-техническое обеспечение основной образовательной программы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РЯЗАНСКИЙ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**П.А.КОСТЫЧЕВА»**

Утверждаю:

Председатель учебно-методической  
комиссии по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и  
переработки  
сельскохозяйственной продукции



Т.В.  
Ерофеева

« 20 » марта 2024 г.

**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ АПК**  
(наименование учебной дисциплины)

**Уровень профессионального образования бакалавриат**

\_\_\_\_\_ (бакалавриат, специалитет, магистратура, подготовка кадров высшей квалификации)

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

(полное наименование направления подготовки)

Направленность (Профиль(и)) **Технология переработки сельскохозяйственной продукции**

\_\_\_\_\_ (полное наименование направленности (профиля) направления подготовки из ООП)

**Квалификация выпускника**  
**бакалавр**

**Форма обучения**

**заочная** \_\_\_\_\_

(очная, заочная, очно-заочная)

**Курс** 4 \_\_\_\_\_

**Семестр** 8 \_\_\_\_\_

**Курсовая(ой) работа/проект** \_\_\_\_\_ семестр

**Зачет** 8 семестр

**Экзамен** \_\_\_\_\_ семестр

Рязань, 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного, приказом Минобрнауки России от 7.08.2017 № 669  
(дата утверждения ФГОС ВО)

Разработчики:

Доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции Морозова Н.И.



Морозова Н.И.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 20 » марта 2024 г., протокол №10

Заведующий кафедрой Технологии общественного питания и переработки сельскохозяйственной продукции, канд. с.-х. наук, доцент

---

( кафедра)



Черкасов О.В.

(подпись)(Ф.И.О.)

**1. Цель дисциплины** - учет затрат на производство является своевременное, полное и

достоверное определение фактических затрат на производство и реализацию продукции, контроль за использованием материальных ресурсов и денежных средств.

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

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

Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников;  
научно-исследовательский;  
производственно-технологический;  
организационно-управленческий.

**Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)**

<b>Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)</b>	<b>Типы задач профессиональной деятельности</b>	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	<b>Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)</b>
01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	<p><b>Задача 1.</b> Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формирование выводов.</p> <p><b>Задача 2.</b> Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

13 Сельское хозяйство(в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	<p><b>Задача 3.</b> Реализация технологий производства продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 4.</b> Реализация технологий производства продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 5.</b> Обоснование методов, с пособовирежимов хранения сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 6.</b> Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия.</p> <p><b>Задача 7.</b> Реализация технологий переработки продукции растениеводства.</p> <p><b>Задача 8.</b> Реализация технологий переработки продукции животноводства.</p> <p><b>Задача 9.</b> Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.
	Организационно-управленческий	<p><b>Задача 10.</b> Организация работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.</p> <p><b>Задача 11.</b> Принятие управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.</p> <p><b>Задача 12.</b> Проведение маркетинговых исследований на сельскохозяйственных рынках.</p> <p><b>Задача 13.</b> Контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины.</p> <p><b>Задача 14.</b> Организация производства сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 15.</b> Организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p><b>Задача 16.</b> Определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</p>	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

## 2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Индекс дисциплины. ФТД.02

**Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускников:**

-Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции).

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

**Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:**

Образование и наука в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции);

Сельское хозяйство в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО, ПООП по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных университетом.\* Компетенция может раскрываться в конкретной дисциплине полностью или частично.

Таблица - Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде.



#### 4. Объём дисциплины по семестрам (курсам) и видам занятий

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8			
Очная/заочная форма					
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	6	6			
В том числе:					
Лекции					
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	6	6			
Семинары (С)					
Курсовой проект/(работа) (аудиторная нагрузка)					
<i>Другие виды аудиторной работы</i>					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	26	26			
В том числе:					
Курсовой проект (работа) (самостоятельная работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Научно-практическая работа	26	26			
Работа с конспектами					
Работа с научной литературой					
<b>Контроль</b>					
Вид промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)		Зачет			
Общая трудоемкость час	32	32			
Зачетные Единицы Трудоемкости	1	1			
Контактная работа (по учебным занятиям)	6	6			

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1 Разделы дисциплины и технологии формирования компетенций

№ п/п	Наименование разделов дисциплины	Технологии формирования компетенций						Формируемые компетенции
		Лекции	Лаборат. занятия	Практич. занятия	Курсовой П/Р	Самост. работа	Всего час. (без экзама)	
1.	Общие принципы и особенности продуктовых расчетов в молочной промышленности			-		4	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
2.	Организация входного контроля на предприятии			2		4	6	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5

3.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции			-		4	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
4.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции			2		4	6	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
5.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции			-		3	3	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
6.	Перерасчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности			2		3	5	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
7.	Нормы потерь сырья и нормы расхода на кефир, простоквашу, ацидофильные напитки и др., вырабатываемые из натурального сырья и сухих молочных продуктов термостатным способом			-		4	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
	ИТОГО			6		26	32	

Примечание: Самостоятельная работа: -22 часа.

Итоговая нагрузка: Контактная – 14 часа; Контроль 0 часов.

## 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи

	Наименование обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины из табл.5.1, для которых необходимо изучение обеспечивающих (предыдущих) и обеспечиваемых (последующих) дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
1.	Введение в профессиональную деятельность	+	+	+	+	+	+	+
2.	Микробиология	+	+	+	+	+	+	+
3.	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+	+	+	+	+
4.	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	+	+	+	+	+	+	+
5.	Технология молока и молочных продуктов	+	+	+	+	+	+	+
6.	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	+	+	+	+	+	+	+

### Последующие дисциплины

1.	Автоматизированные технологии предприятий АПК	+	+	+	+	+	+	+
2.	Водоснабжение, водоотведение и утилизация сточных вод	+	+	+	+	+	+	+
3.	Холодильное и вентиляционное оборудование	+	+	+	+	+	+	+

**5.3 Лекционные занятия не предусмотрены**

**5.4 Лабораторные занятия не предусмотрены**

### 5.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование разделов	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудовое время (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общие принципы и особенности продуктовых расчетов в молочной промышленности	Общие принципы и особенности продуктовых расчетов в молочной промышленности	-	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
2.	Организация входного контроля на предприятии	Организация входного контроля на предприятии	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
3.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции	-	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
4.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
5.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции	-	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
6.	Перерасчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности	Перерасчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности	2	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
7.	Нормы потерь сырья и нормы расхода на кефир, простоквашу, ацидофильные напитки и др., вырабатываемые из натурального сырья и сухих молочных продуктов	Нормы потерь сырья и нормы расхода на кефир, простоквашу, ацидофильные напитки и др., вырабатываемые из натурального сырья и сухих молочных продуктов термостатным способом	-	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5

	термостатным способом			
	ИТОГО		6	

### 5.6 Научно- практические занятия -не предусмотрены

### 5.7 Коллоквиумы – не предусмотрены

### 5.8 Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов	Тематика самостоятельной работы	Трудоемкость (час.)	Формируемые компетенции
1.	Общие принципы и особенности продуктовых расчетов в молочной промышленности	Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение. Процессы самоочищения в почве.	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
2.	Организация входного контроля на предприятии	Санитарно-гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях.	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
3.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции	Санитарно-гигиенические требования к освещенности помещений предприятий. Виды и источники искусственного освещения, осветительная арматура.	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
4.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды молочной продукции	Микрофлора муки, характеристика хлебопекарных дрожжей и их разновидности. Возбудители микробной порчи хлебобулочных изделий Микробиология макаронных изделий и их микробиологическая порча.	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
5.	Порядок расчета норм расхода сырья на отдельные виды нежирной молочной продукции	Гигиеническая оценка генетически модифицированных продуктов. Микробиология растительных консервов	3	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
6.	Перерасчет норм расхода сырья в молоко базисной жирности	Характеристика молочнокислых бактериальных заквасок. Микробиологические процессы, протекающие при производстве и хранении молочных продуктов.	3	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5

7.	Нормы потерь сырья и нормы расхода на кефир, простоквашу, ацидофильные напитки и др., вырабатываемые из натурального сырья и сухих молочных продуктов термостатным способом	Микробиологические процессы, протекающие при производстве и хранении мясных продуктов.	4	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.4; ОПК-2.5
	Итого		26	

### 3.9 Примерная тематика курсовых проектов (работ) – не предусмотрена

#### 5.10 Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины, видов занятий и форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий					Формы контроля
	Л	Лаб	Пр.	КР/КП	СРС	
ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства.			+		+	Опрос на практических занятиях; Отчет по самостоятельным работам; Тесты; Зачет
ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства			+		+	Опрос на практических занятиях; Отчет по самостоятельным работам; Тесты; Зачет
ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства			+		+	Опрос на практических занятиях; Отчет по самостоятельным работам; Тесты; Зачет
ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству			+		+	Опрос на практических занятиях; Отчет по самостоятельным работам; Тесты; Зачет

сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде.						
---	--	--	--	--	--	--

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Основная литература

1. Экономика предприятий агропромышленного комплекса : учебник для вузов / Р. Г. Ахметов [и др.] ; под редакцией Р. Г. Ахметова, Ю. В. Чутчевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 425 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15177-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511322>
2. Ершова, В. Ю. Бухгалтерский учет и анализ. Часть 2. Бухгалтерский учет инвестиций и производственный учет : методические рекомендации по выполнению курсовой работы / В. Ю. Ершова. - Москва : Издательский Дом НИТУ «МИСиС», 2022. - 44 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1914796>

### 6.2. Дополнительная литература

1. Осипова, А. И. Развитие методики бухгалтерского учета и внутреннего контроля материально-производственных запасов на предприятиях АПК : монография / А. И. Осипова, И. М. Бортникова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 177 с. — ISBN 978-5-98252-350-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148551>

### 6.3. Периодические издания

1. Молочная промышленность : науч.-производ. журн. / учредитель и изд. : АНО "Молочная промышленность". - 1902 - . - Москва, 2020 - . - Ежемес. - ISSN 0026-9026. - Предыдущее название: Мясная и молочная промышленность (до 1991 года) – Текст : непосредственный.
2. Экономика сельского хозяйства России : науч.-производ. журн. / учрежден Министерством сельского хозяйства РФ. – 1983 - . – Балашиха : АНО Редакция журнала Экономика сельского хозяйства России, 2016 . – Ежемес. - ISSN 2070-0288. – Текст : непосредственный
3. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий : теоретич. и науч.-практич. журн. / учредители : Министерство сельского хозяйства РФ, Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий». – 1926, октябрь - . – Москва : Редакция журнала «Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий», 2020 - . – Ежемес. - ISSN 0235-2494. – Текст : непосредственный.

### 6.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- ЭБС «Юрайт» - режим доступа: <https://urait.ru>
- ЭБС «Знаниум» - режим доступа: <https://znanium.com>
- ЭБС «Лань» - режим доступа: <https://e.lanbook.com>
- ЭБ РГАТУ. - URL : <http://bibl.rgatu.ru/web/Default.asp>
- Справочно-правовая система «Гарант». - URL : - <http://www.garant.ru>
- Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». - URL : <http://www.consultant.ru>
- Научная электронная библиотека eLibrary. - URL : <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>
- Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (ЦНСХБ) - URL : <http://www.cnsxb.ru>

- Научная электронная библиотека КиберЛенинка. - URL : <https://cyberleninka.ru>
- Федеральный портал «Российское образование». - URL : <http://www.edu.ru/documents/>
- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL : <http://window.edu.ru/>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL : <http://fcior.edu.ru/>
- Polpred.com Обзор СМИ. - URL : <http://polpred.com/>

### **6.5. Методические указания к практическим занятиям /лабораторным занятиям/ научно-практическим занятиям/коллоквиумам**

**Методические указания к лабораторным занятиям** - Морозова, Н.И.

Лабораторный практикум /Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев - Рязань: - 2022. - 288с.- ISBN5-939118-008-6:50-00. - 80экз.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Производственный учет на предприятиях АПК» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2024, [Электронный ресурс] - Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. - 17 с. - ЭБС РГАТУ

### **6.6. Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы:**

Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат) Рязань, 2019, [Электронный ресурс] - Рязань: Издательство ФГБОУ ВО РГАТУ, 2024. - 53 с. - ЭБС РГАТУ

6.5. Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» для студентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриат). Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие с грифом УМО для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки с.-х. продукции» / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев, О.В. Черкасов, О.А. Морозова. - Рязань: ФГБОУ ВО РГАТУ- 2022. - 166 с. - ISBN 978-5-98660-385-8.

### **7.0. Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)**

Название ПО	№ лицензии	Количество мест
Справочная Правовая Система Консультант Плюс	договор 2674	без ограничений
Mozilla Firefox	свободно распространяемая	без ограничений
7-Zip	свободно распространяемая	без ограничений
Opera	свободно распространяемая	без ограничений
Google Chrome	свободно распространяемая	без ограничений
Thunderbird	свободно распространяемая	без ограничений
Adobe Acrobat Reader	свободно распространяемая	без ограничений
Windows XP Professional SP3 Rus	802654	без ограничений
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса -Стандартный Russian Edition	1B08-150512-014824	12
Office 365 для образования E1 (преподавательский)	70dac036-3972-4f17-8b2c- 626c8be57420	без ограничений
Альт Линукс 7.0 Школьный Юниор	свободно распространяемая	без ограничений

LibreOffice4.2	свободно распространяемая	без ограничений
Firefox 31.6.0	свободно распространяемая	без ограничений
GIMP 2.8.14	свободно распространяемая	без ограничений
WINE 1.7.42	свободно распространяемая	без ограничений

**8. Фонды оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций обучающихся**

Оформляется отдельным документом как приложение 1 к рабочей программе

**9. Материально-техническое обеспечение.** Приложение 9 к ООП Материально-техническое