

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.01 «История»**

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сх продукции

**Квалификация**

Бакалавр

**Форма обучения**

Очная

**Год начала подготовки**

2020

**Факультет**

Агробизнеса

**Выпускающая кафедра**

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

«Гуманитарных дисциплин»

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

108/3

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

Экзамен

Лекции – 17 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 29,15 ч.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «История» относится к *обязательной части* образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**-универсальные компетенции и индикаторы их достижения:**

<b>Категория (группа) универсальных компетенций</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
			<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
<b>Системное и критическое мышление</b>	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие	УК- 5.1 ИД-1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп		

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.01 «История»**

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сх продукции

**Квалификация**

Бакалавр

**Форма обучения**

Очная

**Год начала подготовки**

2020

**Факультет**

Агробизнеса

**Выпускающая кафедра**

«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

«Гуманитарных дисциплин»

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

108/3

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

Экзамен

Лекции – 17 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 29,15 ч.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «История» относится к *обязательной части* образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**-универсальные компетенции и индикаторы их достижения:**

<b>Категория (группа) универсальных компетенций</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
			<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
<b>Системное и критическое мышление</b>	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие	УК- 5.1 ИД-1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп		

		общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<b>Знать:</b> Исторические особенности и культурные традиции различных социальных групп	<b>Умеет:</b> Понимать важность информации о социокультурном многообразии	<b>Владеет:</b> навыками поиска необходимой информации, посвященной культурным традициям и особенностям
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2 ИД-2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающиеся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	<b>Знать:</b> Исторические особенности формирования полиразнообразного общества в исторической перспективе	<b>Умеет:</b> Понимать особенности межкультурного разнообразия современного общества в историческом контексте
					<b>Владеет:</b> Взаимодействовать с представителями разных культур и традиций
УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	<b>Знать:</b> Исторические особенности взаимодействия представителей различных культур	<b>Умеет:</b> учитывать мнение представителей различных социокультурных общин
					<b>Владеет:</b> навыками выполнения профессиональных задач в процессе взаимодействия с представителями различных культур
УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.4 ИД-4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	<b>Знает:</b> Исторические особенности развития социального взаимодействия в обществе	<b>Умеет:</b> организовывать работу в коллективе и понимать свою роль в команде с учетом исторического контекста
					<b>Владеет:</b> Навыками организаторской и коллективной работы для достижения результата

### **Краткое содержание дисциплины:**

История в системе социально-гуманитарных наук, основы методологии исторической науки, особенности становления государственности в России и мире, Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье, Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации, Россия и мир в XVIII –XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот, Россия и мир в XX веке, Россия и мир в XXI веке. Историческое наследие и социально культурные традиции различных социальных групп.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.02 «Иностранный язык» (Английский)**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Биотехнология*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*216/6*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет, экзамен*

Лекции – \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия – \_\_\_\_\_ ч.

Практические занятия – 102 ч.

Самостоятельная работа – 105,3 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Иностранный язык» (Английский) относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код компетен- ции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знатъ	уметь	владеть
Коммуникация	УК-4	Способен осу- ществлять де- ловую комму- никацию в уст- ной и письмен- ной формах на государствен- ном языке Рос- сийской Феде- рации и ино- странном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном язы- ках коммуникативный приемлемый стиль делово- го общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	Структурные и содержатель- ные особен- ности стиля делового об- щения.	Использовать формы речево- го общения для выражения раз- личных комму- никативных намерений.
			УК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникатив- ных задач на государственном и иностранном язы- ках.		Вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами; – умением сво- бодно пользо- ваться родным и иностранным языком как средством об- щения.

			Современные информационно-коммуникационные технологии, используемые при поиске необходимой информации в процессе устной и письменной коммуникации.	Использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения коммуникативных задач.	Навыками применения современных информационно-коммуникационных технологий в процессе устной и письменной коммуникации.
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках.					
		знатъ	уметь	владеть	
		Структурные и стилистические особенности официальных и неофициальных писем.	Использовать формы речевого письменно-го общения для выражения различных коммуникативных намерений; вести деловую переписку; запрашивать информацию в письменной форме.	Навыками деловой переписки и ведения деловых переговоров, а также навыками аннотирования и реферирования.	
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.					
		знатъ	уметь	владеть	
		Приемы перевода и трансформации профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно.	Выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.	Навыками перевода профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.	

Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.		
			знатъ	уметь	владеть
			Культурные особенности и традиции различных социальных групп.	Находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	Навыками саморазвития и взаимодействия с различными социальными группами.

**«Иностранный язык» (английский):** Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об обиходно-литературном, официально-деловом и научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля; культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; говорение; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности; деловое письмо. Виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***Б1.0.02 «Иностранный язык» (Немецкий)***

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Биотехнология*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*216/6*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет, экзамен*

Лекции – \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия – \_\_\_\_\_ ч.

Практические занятия – 102 ч.

Самостоятельная работа – 105,3 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Иностранный язык» (Немецкий) относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код компетен- ции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знатъ	уметь	владеть
Коммуникация	УК-4	Способен осу- ществлять де- ловую комму- никацию в уст- ной и письмен- ной формах на государствен- ном языке Рос- сийской Феде- рации и ино- странном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном язы- ках коммуникативный приемлемый стиль делово- го общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	Структурные и содержатель- ные особен- ности стиля делового об- щения.	Использовать формы речево- го общения для выражения раз- личных комму- никативных намерений.
			УК-4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникатив- ных задач на государственном и иностранном язы- ках.	знатъ	уметь

			Современные информационно-коммуникационные технологии, используемые при поиске необходимой информации в процессе устной и письменной коммуникации.	Использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения коммуникативных задач.	Навыками применения современных информационно-коммуникационных технологий в процессе устной и письменной коммуникации.
УК-4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках.					
		знатъ	уметь	владеть	
		Структурные и стилистические особенности официальных и неофициальных писем.	Использовать формы речевого письменно-го общения для выражения различных коммуникативных намерений; вести деловую переписку; запрашивать информацию в письменной форме.	Навыками деловой переписки и ведения деловых переговоров, а также навыками аннотирования и реферирования.	
УК-4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.					
		знатъ	уметь	владеть	
		Приемы перевода и трансформации профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно.	Выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.	Навыками перевода профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.	

Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.		
			знатъ	уметь	владеть
			Культурные особенности и традиции различных социальных групп.	Находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	Навыками саморазвития и взаимодействия с различными социальными группами.

**«Иностранный язык» (немецкий):** Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об обиходно-литературном, официально-деловом и научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля; культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; говорение; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности; деловое письмо. Виды речевых произведений: аннотация, реферат, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.0.03 «ФИЛОСОФИЯ»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сель-  
скохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*Бакалавр*

**Форма обучения**

*Очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Технология хранения и переработки сель-  
скохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*108/3*

**Форма контроля (промежуточная  
аттестация)**

*Зачет*

Лекции – 17

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,9ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Философия» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения

<b>Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций</b>	<b>Код компетен- ции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения ком- петенции</b>		
			<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
Системное и критическое мышление	УК -1	<b>Способен осу- ществлять по- иск, критиче- ский анализ и синтез инфор- мации, приме- нить систем- ный подход для решения поставленных задач</b>	<b>УК-1.1</b> <b>ИД-1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые со- ставляющие, осуществляет декомпозицию задачи.</b>	использовать при выдвиже- нии и обсуж- дении вариан- тов решения задачи метод анализа и син- теза.	навыками вос- приятия и анали- за текста, имею- щего философ- ское содержание, опытом в фор- мулировании вопросов и отве- тов на проблемы, вопросы, репли- ки, рецензии и.т.д.
			<b>УК-1.3.</b> <b>ИД-3. Рассматривает различные варианты реше- ния задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</b>		
			основные фило- софские методы и способы решения задач.		

				ния, различные формы организации дискуссии.	ных явлений, социальных и культурных событий, и в изучении профессиональных циклов.
<b>УК-1.4.</b> <b>ИД-4. Грамотно, логично, аргументировано формулирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.</b>					
		основные проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий.	формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам философии.	приемами ведения дискуссии и полемики по мировоззренческой проблематике, изложения собственной позиции.	
<b>УК-5.1.</b> <b>ИД-1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</b>					
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	особенности мировых религий, основных философских и этических учений, культурные особенности и традиции различных социальных групп.	находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	навыками саморазвития и взаимодействия с различными социальными группами.	

### Краткое содержание дисциплины: «Философия»

Философия, ее предмет и место в культуре; исторические типы философии; философские традиции и современные дискуссии; философская онтология; теория познания; философия и методология науки; социальная философия и философия истории; философская антропология; философские проблемы в области профессиональной деятельности. Мировые религии, философские и этические учения.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.04 «Экономическая теория»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

35.03.07«Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции»

**Направленность (профиль)**

«Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»

**Квалификация**

Бакалавр

**Форма обучения**

Очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

Технологический

**Выпускающая кафедра**

«Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»

**Кафедра-разработчик**

«Экономика и менеджмент »

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

108/3

**Форма контроля (промежуточная**

Экзамен

**Аттестация**

Лекции – 18 ч.

Лабораторные занятия – - ч.

Практические занятия – 27 ч.

Самостоятельная работа – 58,9 ч.

Ярославль, 2020 г.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Экономическая теория» относится к *обязательной* части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Универсальные компетенции и индикаторы их достижения:

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	<b>ОПК-6.1</b> <b>ИД-1:</b> Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Основные экономические проблемы. Производство в экономической теории. Основные экономические показатели. Методы и способы расчета показателей экономической эффективности.	Определять экономическую эффективность применения технологий и средств механизации сельскохозяйственного производства	Методами определения экономической эффективности применения технологий и средств механизации сельскохозяйственного производства.

**Краткое содержание дисциплины:** Потребности, ресурсы. Экономический выбор. Экономические отношения. Экономические системы. Основные этапы развития экономической теории. Методы экономической теории. Микроэкономика. Рынок. Спрос и предложение. Потребительские предпочтения и предельная полезность. Макроэкономика. Экономический рост и развитие. Международные экономические отношения. Внешняя торговля и торговая политика. Платежный баланс. Валютный курс.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.О.05 «Культура речи и делового общения»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*108/3*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – 17 ч.

Лабораторные занятия – \_\_\_\_\_ ч.

Практические занятия – 17 ч.

Самостоятельная работа – 72,95 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Культура речи и делового общения» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код компетен- ции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
			знатъ	уметь	владеть	
Командная ра- бота и лидер- ство	УК-3	Способен осу- ществлять со- циальное взаимодейст- вие и реализо- вать свою роль в команде	<b>УК 3.1</b> Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	Состояния, свойства и эмоциональ- ную сферу личности, ее индивидуаль- ные особенно- сти; психотех- нические приемы меж- личностного и группового взаимодейст- вия в обще- нии; основы управления работой в кол- лективе.	Организовать работу малого коллектива, рабочей группы; ор- ганизовать выполне- ние конкретного по- рученного этапа рабо- ты; представлять эта- пы и способы воспи- тательного воздейст- вия на человека; пси- хологию личности; технологии общения; основные факторы, определяющие пси- хологический климат коллектива; распозна- вать основные мор- ально-этические ценности о повыше- нии квалификации и мастерстве; системати- зировать знания, используя основные морально-этические ценности о мастерст- ве; определять осо- бенности собственной личности и иметь представление о воз- можных путях само- совершенствования; критически рассмат- ривать свою деятель- ность и стремится внести необходимые изменения; самосто- ятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля; соот- носить достоинства и недостатки собствен- ной деятельности; находить и извлекать	Навыками поведе- ния в коллективе и общения с сотруд- никами и клиентами в соответствии с нормами этикета; навыками оценки своих поступков и поступков окру- жающих с точки зрения норм этики и морали; навыками развития своей про- фессиональной жиз- неспособности; навыками критиче- ского восприятия информации о себе и своей деятельно- сти; навыками прак- тического анализа логики различного рода рассуждений о себе и своей дея- тельности; навы- ками самостоятельной работы и оценки результатов своей деятельности; навы- ками определения путей и выборас- редств развития достоинства устра- нения недостатков; навыками разработ- ки личностной са- мообразовательной программы; навы- ками развития личност- ной рефлексии.

				из опыта рациональное, выстраивать и реализовать перспективные линии интеллектуального, нравственного, профессионального саморазвития и самосовершенствования; с помощью коллег критически оценивать свои достоинства и недостатки и делать необходимые выводы.	
Коммуникация	<b>УК-4</b>	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<b>УК-4.1.</b> Выбирает на государственном и иностранном(ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	Структурные и содержательные особенности стиля делового общения.	Использовать формы речевого общения для выражения различных коммуникативных намерений.
			<b>УК-4.3.</b> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языках.	Структурные и стилистические особенности написания официальных и неофициальных писем.	Использовать формы речевого письменного общения для выражения различных коммуникативных намерений; вести деловую переписку; запрашивать информацию в письменной форме.
					Навыками деловой переписки и ведения деловых переговоров; навыками аннотирования и реферирования.

Коммуникация	<b>УК-4</b>	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p><b>УК-4.4.</b></p> <p>Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным взглядам;</li> <li>- уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;</li> <li>- критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия</li> </ul>
			<p>Функции языка как средства формирования и трансляции мысли; основные этапы развития русского языка; способы ориентации в профессиональных источниках информации; приемы речевого воздействия</p> <p>Систематизировать информацию в соответствии с поставленной целью; четко формулировать необходимую цель; вариативно мыслить в обыденной и профессиональной деятельности; выбирать в зависимости от требуемых целей законы, формы, правила, приемы познавательной деятельности мышления, которые составляют содержание культуры мышления</p>
Межкультурное взаимодействие	<b>УК-5</b>	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p><b>УК-5.3.</b></p> <p>Умеет не дискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
			<p>Культурные особенности и традиции различных социальных групп.</p> <p>Находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>Навыками саморазвития и взаимодействия с различными социальными группами.</p>

**Краткое содержание дисциплины «Культура речи и делового общения»:** Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; понятие об общедо-литературном, официально-деловом и научном стилях, стиле художественной литературы; основные особенности научного стиля; правила речевого этикета; говорение; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; чтение. Виды текстов: несложные прагматические тексты и тексты по широкому и узкому профилю специальности; деловое письмо. Виды речевых произведений: аннотация, тезисы, сообщения, частное письмо, деловое письмо, биография.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***Б1.О.06 «Психология»***

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*108/3*

**Форма контроля  
(промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – 17 ч.

Лабораторные занятия –        ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Психология» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения

<b>Категория (группа) универсальных компетенций</b>	<b>Код ком- пе- тен- ции</b>	<b>Содеря- ние компетен- ции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
			<b>знатъ</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	методологию системного подхода	выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления инструментами упорядочивания, категоризации, выбора, сравнения и противопоставления информации
			УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	основные методы критического и системного анализа	навыками критического анализа
			УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	методы оценки последствий решения задач	навыками решения многокритериальных задач
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	психологические особенности командной работы и лидер-	определять эффективность стратегии сотрудничества навыками анализа, проектирования и организации реализации стратегии

		вать свою роль в команде	ства		сотрудничества.	
УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)						
особенности поведения человека и групп людей		формулировать задачи членам группы для достижения поставленных целей		навыками психологического анализа особенностей поведения		
УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата						
психологические особенности прогнозирования и планирования стратегии достижения результатов		разрабатывать и реализовывать стратегию достижения заданного результата		навыками планирования последовательности действий для достижения заданного результата		
УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды						
методы социального взаимодействия		применять методы эффективного социального взаимодействия		практическими навыками социального взаимодействия		
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы			
			возможности личных ресурсов и их пределы		применяет знания о своих ресурсах и их пределах	
			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			
			методы плани-	умеет предви-	навыками целепо-	

		жизни	рования собственной деятельности	деть возможные результаты планирования целей собственной деятельности	лагания и перспективного планирования личностного развития
<b>УК-6.3.</b> Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда					
		знает методику целеполагания, её психологические особенности	расставлять приоритеты деятельности	навыками определения целей профессионального и личностной деятельности	
<b>УК-6.4.</b> Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата					
		критерии эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач	обосновать выбор критериев эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	технологиями и навыками эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	
<b>УК-6.5.</b> Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков					
		функциональные возможности для приобретения новых знаний и навыков	умеет эффективно представить результаты учебной деятельности, умеет определить возможности для приобретения новых знаний и навыков	владеет навыками оценивания результатов собственной деятельности, самообразования и саморазвития, стремиться к профессиональному становлению личности	

**Краткое содержание дисциплины «Психология»:** Освоение дисциплины «Психология» предполагает: - выработку представлений о природе психики человека, основных психических функциях, соотношении природных и социальных факторов в становлении психики; роли воли, эмоций, потребностей и мотивов в межличностных отношениях, поведении и деятельности человека, формировании его личности, - отработку умения давать психологическую характеристику личности и

коллектива, интерпретировать собственные психические состояния; решать психологические и педагогические задачи в семье, трудовом и учебном коллективе; - обучение простейшим приемам психической саморегуляции, способам анализа социальных отношений.

В преподавании дисциплины «Психология» используются следующие формы и методы обучения: лекции (традиционные и с элементами регламентированной беседы); практические занятия. Главное внимание в преподавании психологии сосредоточено на овладении обучающимися базовыми знаниями психологических закономерностей и механизмов развития и функционирования психики и личности. Индивидуальные домашние задания построены таким образом, чтобы систематизировать основы научных знаний по учебной дисциплине, сосредоточить внимание студентов на наиболее сложных и узловых проблемах психологии.

Прохождение курса «Психология» предполагает, что обучающиеся, усваивая систему психологических знаний, основные понятия по каждой теме, приобретают опыт применения этих знаний для ориентации в собственной психической реальности, а также для лучшего понимания окружающих их людей, выстраивания психологически устойчивых профессиональных и личных отношений.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.07 «ПРАВОВЕДЕНИЕ»**

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>Бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>Очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>Технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>«Гуманитарных дисциплин»</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>108/3</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>Зачет</u>

Лекции – 17 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Правоведение» относится к *обязательной части* образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:  
-универсальные компетенции и индикаторы их достижения:**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых	УК-2.1 ИД-1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач		

	<p>норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-знать основные нормативно-правовые документы (Конституцию РФ, Гражданский, Трудовой, Уголовный Кодексы РФ и т.д.);</li> <li>- теоретические свойства правовых знаний (в области гражданского права;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-уметь применять понятийно-категориальный аппарат в профессиональной деятельности (например, составлять договор купли-продажи);</li> <li>- анализировать процессы и явления, происходящие в обществе (например, сущность юридического лица);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-владеть навыками целостного подхода к анализа проблем общества (например, к проблеме наследования);</li> <li>- навыками применения на практике полученных знаний (например, на производстве).</li> </ul>
<b>УК-2.2 ИД-2.</b>		<p>Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовую терминологию (понятия «право», «норма права», «правоотношение», «правонарушение» и т.д.);</li> <li>- практические свойства правовых знаний (например, в области гражданского права).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности (например, составить проект устава акционерного общества);</li> <li>- активно участвовать в коллективном обсуждении поставленных задач, ролевых играх.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками применения на практике полученных знаний (например, по месту работы);</li> <li>- методикой подготовки реферата, научного доклада, сообщения (вступление, основная часть, заключение) и публичной защиты.</li> </ul>

#### **- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения:**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.1 ИД-1.</b> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные нормативно-правовые документы-виды законов и подзаконных актов;</li> <li>- сущность и содержание различных правоотношений по отраслям права</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать правоотношения и другие элементы права в профессиональной деятельности;</li> <li>-составлять нормативно-правовые документы-например, приказы и распоряжения по месту работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками применения полученных знаний в практической деятельности (например, на рабочем месте);</li> <li>- методикой подготовки проекта документа (вступление, основная часть, заключение и др.)</li> </ul>

#### **- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения отсутствуют**

**Краткое содержание дисциплины:** общие положения о государстве и праве, основы экологического, информационного, конституционного, гражданского, трудового, административного и уголовного права.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**

### **Б1.О.08 «ХИМИЯ»**

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>Бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>Очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>Технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>«Экология»</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>216/6</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>Зачет/экзамен</u>
Лекции – <u>68</u> ч.	
Лабораторные занятия – <u>68</u> ч.	
Самостоятельная работа – <u>49,4</u> ч.	

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Химия» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-1	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	<b>ОПК-1.1</b> <b>ИД-1:</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Предмет, цели, задачи, основные законы химии	Пользоваться законами химии, применяя их на практике; составлять уравнения химических реакций	Навыками постановки химического эксперимента и решения задач с использованием основных законов химии

**Краткое содержание дисциплины:** Общая химия. Химические понятия и законы, скорость и энергетика химической реакции, химическое равновесие, строение вещества, растворы. Неорганическая химия. Периодическая система элементов, кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства веществ, способность к комплексообразованию, соединения биогенных и токсичных элементов. Аналитическая химия. Химические, физико-химические и физические методы анализа. Органическая химия. Основные классы органических соединений, их химические свойства и способы получения, природные соединения. Физическая и коллоидная химия. Молекулярно-кинетическая теория агрегатных состояний вещества. Основы химической термодинамики и термохимии. Электропроводность растворов. Химическая кинетика и катализ, фотохимия. Электрохимия. Физико-химические методы в лабораторной практике. Коллоиды и их свойства. Поверхностные явления на границе раздела двух фаз. Изменение состояния коллоидных систем.

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.О.09 Математика и математическая статистика

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	Бакалавр
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019 г.
<b>Факультет</b>	Технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Электрификация
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	144 / 4
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	Зачет, зачет с оценкой

Лекции – 34 ч.  
 Практические занятия – 34 ч.  
 Самостоятельная работа – 73,85 ч.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Математика и математическая статистика» относится к обязательной части блока Б1 образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции		

	естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	Основные законы математических и статистических дисциплин	Применять основные законы математических, статистических и естественнонаучных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Навыками применения основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности
--	---	---	---	---

**Краткое содержание дисциплины:** Аналитическая геометрия и линейная алгебра. Дифференциальное и интегральное исчисления. Дифференциальные уравнения. Элементы функционального анализа. Вероятность и статистика: теория вероятностей, случайные процессы, статистическое оценивание и проверка гипотез, статистические методы обработки экспериментальных данных.

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## ***Б1.О.10 «Физика»***

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Производство и переработка сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Электрификация*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*108 / 3*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*экзамен*

Лекции – 34 ч.

Лабораторные занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 35,00 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Физика» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **– общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
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	основные физические явления и основные законы физики; границы применимости законов физики; применение законов физики в важнейших практических приложениях; основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения	объяснять основные наблюдаемые природные и техногенные явления и эффекты с позиций фундаментальных физических взаимодействий; истолковывать смысл физических величин и понятий; записывать уравнения для физических величин в системе СИ	навыками использования основных общефизических законов и принципов в важнейших практических приложениях; навыками применения основных методов физико-математического анализа для решения естественнонаучных задач

## **Краткое содержание дисциплины:**

Механика. Термодинамика и молекулярная физика. Электричество и магнетизм. Колебания и волны. Квантовая физика. Ядерная физика. Физическая картина мира.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля) Б1.О.29 - ИНФОРМАТИКА**

---

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>«Технология производства и хранения сельскохозяйственной продукции»</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>Экономики и менеджмента</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>108/3</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>зачет</u>
Лекции - 17 ч.	
Практические занятия - ч.	
Лабораторные занятия – 34 ч.	
Самостоятельная работа – 55,95 ч.	

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** Дисциплина (модуль) Информатика относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**  
**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Универсальные	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.		
			Способы поиска, анализа и синтеза информации	Применять системный подход к решению поставленных задач	Инструментарием поиска, анализа и решения поставленных задач
			УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи		
			Способы оценки возможных решений задачи	Проводить оценку возможных решений задачи	Методами определения и оценки полученных результатов

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук 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	Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин	Применять информационно-коммуникационные технологии для решения типовых задач профессиональной деятельности	Методами, способами и компьютерными технологиями для решения типовых задач профессиональной деятельности

### **Краткое содержание дисциплины:**

Понятие информации. Информационные процессы и технологии. Технические средства реализации информационных процессов. Устройство ЭВМ. Архитектура ЭВМ. Системное программное обеспечение ЭВМ. Информационные системы и технологии работы с базами данных. Информационные сети. Организация информационных сетей. Internet технологии. Компьютерная безопасность. Безопасная навигация в интернете.

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.О.12 «Микробиология»

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>108/3</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>экзамен</u>

Лекции – 34 ч.

Практические занятия - \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа - 35 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина Микробиология относится к обязательной части бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук	<b>ОПК-1.1</b> ИД-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции		
		значение микробиологии, как науки; морфологию, физио-	отбирать пробы для микроскопического и микробиологическо-	методами микроскопических и микробиологических ис-

	с применением информационно-коммуникационных технологий	логию, генетику, влияние факторов внешней среды на микроорганизмы, значение микроорганизмов в круговороте веществ в природе; методы сравнительного анализа микробиологических показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, микробиологические методы исследования образцов почв и растений в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	го исследований, приготовить микропрепарат; оценить результаты исследований; отбирать пробы и проводить микробиологический анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	следований; методами проведения сравнительного анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений
--	---	--	--	---

**Краткое содержание дисциплины:** Основы морфологии, систематики, физиологии и генетики микроорганизмов. Общие представления о росте и размножении микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в биосфере. Взаимодействие микроорганизмов с окружающей средой и живыми организмами. Общие представления о метаболизме микроорганизмов. Участие микроорганизмов в круговороте веществ: превращение соединений углерода, азота, фосфора, серы, железа. Основные бродильные и окислительные процессы. Основы микробиологии почв: почвенные микроорганизмы, общие представления о методах определения их состава и активности, роли микроорганизмов в почвообразовательных процессах и формировании почвенного плодородия, влиянии способов обработки, удобрений и мелиорации на почвенную биоту. Общие представления о применении методов биоконверсии в сельском хозяйстве (кормопроизводство, переработка отходов).

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1,013 Сельскохозяйственная экология**

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
бакалавр

**Квалификация**

очная

**Форма обучения**

2019

**Год начала подготовки**

Технологический

**Факультет**

Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной  
продукции

**Выпускающая кафедра**

«Экология»

**Кафедра-разработчик**

108/3

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

зачет

Лекции - 17 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Сельскохозяйственная экология» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
УК-8	<b>Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</b>	<b>ИД-Зук-8</b> Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Технологии рационального природопользования и охраны окружающей среды, с целью снижения риска возникновения чрезвычайной экологической ситуации в агросфере..	Применять технологии рационального природопользования и охраны окружающей среды, с целью снижения риска возникновения чрезвычайной экологической ситуации в агросфере.. Осуществлять профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в сельскохозяйственном производстве.	Технологиями рационального природопользования и охраны окружающей среды в сельскохозяйственном производстве.

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-1	<b>Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий</b>	<b>ИД-1ОПК-1</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Ресурсы биосферы и проблемы продовольствия. Природно-ресурсный потенциал с.-х. производства. Экологические основы сохранения и воспроизводства плодородия почв	Использовать теоретические знания в практической деятельности. Анализировать данные по с/х экологии с помощью математических методов.	Знаниями о теоретических основах с/х экологии Методами количественной обработки информации и анализа данных по с/х экологии.
ОПК-3	<b>Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</b>	<b>ИД-1ОПК-3</b> Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма профессиональных заболеваний	Возможности функционирования агроэкосистем в условиях техногенеза. Экологические основы сохранения и воспроизводства плодородия почв	Проводить экологическую оценку загрязненной территории	Методами агроэкологического мониторинга для поддержания безопасных условий в агроэкосистеме

Краткое содержание дисциплины: Ресурсы биосферы и проблемы продовольствия. Природно-ресурсный потенциал с.-х. производства. Агроэкосистемы. Функционирование в условиях техногенеза. Почвенно-биотический комплекс. Функциональная роль почвы в экосистемах. Антропогенное загрязнение почв, вод. Экологические основы сохранения и воспроизводства плодородия почв. Мониторинг окружающей природной среды. Агроэкологический мониторинг. Экологическая оценка загрязнения территории.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **B1.O.14 Цифровые технологии в АПК**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет
Лекции - 17 ч.	
Лабораторные занятия - 17 ч.	
Самостоятельная работа - 72,95ч.	

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Цифровые технологии в АПК» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<b>УК-1.2</b> ИД-2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	Виды и содержание информационной, библиографической и нормативной документации, цифровых технологий лежащих в основе проектирования перерабатывающих отраслей	Применить цифровые технологии при выполнении текстовой и графической части проекта перерабатывающего предприятия.
			<b>УК-1.3</b> ИД-3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете	работа с научной и научно-методической литературой, с информационно-поисковыми системами в Интернете, справочниками по данным отраслям знаний
					навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>ОПК-4.1</b> ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Назначение и виды цифровых технологий, технологии сбора, накопления, обработки, передачи и распространения информации. Состав, структуру, принципы реализации и функционирования цифровых технологий. Базовые и прикладные цифровые технологии. Инструментальные средства цифровых технологий	Обрабатывать и обобщать информацию, используя средства пакета прикладных программ	Навыками формирования ресурсов организации на компьютере в программе «Компас 3D»

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

**Краткое содержание дисциплины:**введение, применение электронных каталогов и ресурсов для быстрого доступа к информации,применение обеспечивающих цифровых технологий в перерабатывающей промышленности, применение функциональных цифровых технологий в перерабатывающей промышленности, использование цифровых технологий в перерабатывающей промышленности для промежуточной итоговой аттестации обучающихся.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.8\_Безопасность жизнедеятельности**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Механизация сельскохозяйственного производства*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*108/ 3*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – 18 ч.

Практические занятия – 36 ч.

Самостоятельная работа – 52,9 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении и чрезвычайных ситуациях	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.		
			Основные методы создания безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч с помощью средств защиты.	Применять методы создания безопасных и комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч с помощью средств защиты.	Навыками применения методов создания безопасных и комфортных условий 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.	
			Основные требования техники безопасности на рабочем месте	Применять требования техники безопасности на рабочем месте	Навыками применения требований 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.	
			Основные нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Навыками осуществления 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			
		<table border="1"> <tr> <td>Основные правила проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</td> <td>Применять правила проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</td> <td>Навыками применения правил проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</td> </tr> </table>	Основные правила проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Применять правила проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Навыками применения правил проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
Основные правила проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Применять правила проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Навыками применения правил проведения спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций			

### **Краткое содержание дисциплины:**

**Целью** изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является приобретение студентами знаний, умений и практических навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентации, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### ***Б1.О.23 Физическая культура и спорт***

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

Технологический

**Выпускающая кафедра**

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

Гуманитарных дисциплин

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

72/2

**Форма контроля  
(промежуточная аттестация)**

зачет

Лекции – \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия – \_\_\_\_\_ ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 36,1 ч.

Ярославль, 2020 г.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Физическая культура и спорт» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» базовой части программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компе- тенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
			знатъ	уметь	владеть	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>УК-7.1</b> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Научно-практические основы физической культуры, здорового образа и стиля жизни. Виды физических упражнений для развития физических качеств. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Использовать научно-практические основы физической культуры, принципы здорового образа и стиля жизни. Использовать систему физических упражнений для развития физических качеств с учетом состояния здоровья и физической подготовленности. Использовать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Навыками применения полноценного здорового образа и стиля жизни. Навыками выполнения различного вида физических упражнений, форм двигательной деятельности, направленных на укрепление здоровья, обучения двигательным действиям и развитию физических качеств. Навыками самоdiagностики и оценки физического развития и физической подготовленности.

		<p><b>УК-7.2</b></p> <p>Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>
		<p>Разнообразие средств физической культуры и спорта для укрепления и сохранения здоровья. Содержание и направленность, методические основы различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую психофизическую прикладную эффективность в рамках подготовки и само подготовки будущей жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Использовать на практике разнообразные средства физической культуры и спорта самостоятельного выбора. Применять различные виды прикладных физических упражнений для совершенствования физических качеств и адаптации к различным условиям профессиональной деятельности. Творчески использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа жизни.</p> <p>Навыками опыта самостоятельного выбора здоровьесберегающих технологий, средств и методов воспитания и контроля прикладных физических качеств (выносливости, быстроты, силы, гибкости, ловкости), необходимых для успешного выполнения профессиональных задач, профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни.</p>

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина «Физическая культура и спорт» включает в себя следующие разделы (модули): физическая культура и спорт с элементами легкой атлетики, физическая культура и спорт с элементами спортивных игр, физическая культура и спорт с элементами атлетической гимнастики, физическая культура и спорт с элементами лыжного спорта.

## Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

### **B1.0.17 Введение в профессиональную деятельность**

---

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u><b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u><b>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Квалификация</b>	<u><b>Бакалавр</b></u>
<b>Форма обучения</b>	<u><b>Очная</b></u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u><b>2019</b></u>
<b>Факультет</b>	<u><b>технологический</b></u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u><b>144/4</b></u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u><b>Зачет с оценкой</b></u>

Лекции - 17 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Лабораторные занятия - нет ч.

Самостоятельная работа - 91,9 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «*Введение в профессиональную деятельность*» относится к **обязательной части** образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование универсальной компетенции и индикаторы ее достижения компетенций:**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
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.		
		Свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.		
		УК-6.2 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.		
		Применить знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.		
		УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.		Способностью критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.
		УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		
		Предоставляемые возможности для	Демонстрировать интерес к учебе и	Способностью использовать

		приобретения новых знаний и навыков	приобретению новых знаний и навыков	предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
--	--	-------------------------------------	-------------------------------------	---

### **Краткое содержание дисциплины**

Характеристика и виды профессиональной деятельности бакалавров направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; виды компетенций, приобретаемые бакалаврами направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции: области знаний, которые должны изучить и освоить бакалавры направления подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; сроки освоения основной образовательной программы; правила использования библиотечного фонда ФГБОУ ВО Ярославской ГСХА; основные направления будущей производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности; основные понятия и определения, касающиеся технологической деятельности; общие понятия и сведения о технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; особенности производства и переработки растениеводческой и животноводческой продукции продуктов

## *Б1.О.18 Генетика растений и животных*

---

<b>Код и направление подготовки</b>	<i>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</i>
<b>Направленность (профиль)</b>	<i>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</i>
<b>Квалификация</b>	<i>Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</i>
<b>Форма обучения</b>	<i>бакалавр</i>
<b>Год начала подготовки</b>	<i>очная</i>
<b>Факультет</b>	<i>2019</i>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<i>технологический</i>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<i>«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</i>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<i>«Зоотехния»</i>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<i>108/3</i>
	<i>зачет</i>

---

Лекции - 17 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Генетика растений и животных» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:****- Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук 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	основные законы и современные генетические методы с применением информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Внедрять в практику основные законы и современные генетические методы с применением информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	основными законами и современными генетическими методами с применением информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**Краткое содержание дисциплины:** Предмет, методы, история развития и значение генетики. Цитологические основы наследственности. Молекулярные основы наследственности. Синтез белка. Митоз. Мейоз. Гаметогенез и оплодотворение, их генетическая сущность. Наследование качественных признаков. Моногибридное скрещивание (1 и 2 закон Менделя). Реципрокные, возвратное и анализирующее скрещивания. Дигибридное и полигибридное скрещивание (3 закон Менделя). Взаимодействие неallelльных генов. Понятие об аддитивных генах и генах-модификаторах. Летальное действие генов. Генетический анализ антологии уродств и врождённых аномалий; их профилактика. Сцепленное наследование признаков и хромосомная теория наследственности. Генетика пола. Генетика иммунитета. Основы биотехнологии и генетической инженерии. Изменчивость, её классификация. Мутационная изменчивость. Генетические основы онтогенеза. Строение и действие генов. Регуляция генной активности. Генетика популяций. Наследование количественных признаков. Методы профилактики распространения генетических аномалий и повышение наследственной устойчивости животных к болезням.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.0.12 «Ботаника»**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	«Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	Технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Агрономия
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	экзамен

Лекции – 34 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 11,3 ч.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Ботаника» относится к *обязательной части* образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знатъ	уметь	владеть	
ОПК-1	<b>Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий</b>	<b>ОПК-1.1.</b> <b>ИД-1.</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	строение растительных тканей; анатомическое строение органов растений; морфологическое строение органов растений и их метаморфозы; систематику растений и их происхождение;	описывать строение растительных тканей; описывать анатомическое строение органов растений; описывать морфологическое строение органов растений и их метаморфозы; систематически описывать и распознавать по морфологическим признакам культурные и дикорастущие растения;	навыками описания строения растительных тканей; навыками описания анатомического строения органов растений; навыками описания морфологического строения органов растений и их метаморфозы; навыками систематического описания и распознавания по морфологическим признакам культурных и дикорастущих растений;

**Краткое содержание дисциплины:** анатомия семенных растений, морфология семенных растений, систематика растений

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **B1.O.19.02 Физиология и биохимия растений**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.05.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*технологический*

**Выпускающая кафедра**

*технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Экология*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*72 / 2*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции -17 ч.

Практические занятия – 17 ч.

Самостоятельная работа –36,95 ч.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Физиология и биохимия растений» относится к *обязательной части* образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественных наук 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	Сущность и закономерности протекания фотосинтеза, дыхания, водного обмена, минерального питания, роста и развития растений, устойчивости к неблагоприятным факторам среды	Характеризовать интенсивность основных физиологических процессов растений	Знаниями в области практического применения закономерностей жизни растений для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПКОС-3.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	Требования растений к условиям произрастания, основные закономерности формирования величины и качества урожая сельскохозяйственных культур	Проводить оценку физиологического состояния растений Методами диагностики физиологического состояния растений

**Краткое содержание дисциплины:** Физиология и биохимия растительной клетки, фотосинтез, дыхание, водный обмен, минеральное питание, рост и развитие, адаптация и устойчивость, формирование урожая и его качества.

## Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

### Б1.О.19.03 «ЗЕМЛЕДЕЛИЕ С ОСНОВАМИ ПОЧВОВЕДЕНИЯ И АГРОХИМИИ»

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>Бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>Очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>Технологический</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>«Агрономия»</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>72/2</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>зачет</u>
Лекции – 17 ч.	
Практические занятия – 34 ч.	
Самостоятельная работа – 19,95 ч.	

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>ОПК-4.1 ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</b>	Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Обосновывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	<b>ОПК-5.1 ИД-1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	Методику проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции	Обосновать разработку и реализацию экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции

**- Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
<b>ПКОС-3</b>	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<b>ПКОС-3.1 ИД-1 Реализует технологии производства продукции растениеводства</b>		
		Технологии производства продукции растениеводства	Обосновывать технологии производства продукции растениеводства	Навыками реализации технологии производства продукции растениеводства

**Краткое содержание дисциплины:** научные основы земледелия, севообороты, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, агротехнические основы защиты земель от эрозии, системы земледелия.

**Аннотация рабочей программы дисциплины****B1.O.19.04 «Растениеводство»**

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

**Код и направление подготовки**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**Направленность (профиль)**Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**Квалификация**бакалавр**Форма обучения**очная**Год начала подготовки**2019**Факультет**технологический**Выпускающая кафедра**биотехнология**Кафедра-разработчик**агрономия**Объем дисциплины, ч. / з.е.**144/4**Форма контроля (промежуточная аттестация)**курсовая работа, экзамен

Лекции – 34 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Лабораторные занятия - \_\_\_\_\_ ч.

Самостоятельная работа - 46,3 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Растениеводство» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:****- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>			
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>	
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: особенности обоснования и реализации современных технологий произ-	Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии производства продукции рас-	Владеть: навыками обоснования и реализации современных технологий производства

		водства про- дукции расте- ниеводства	тениеводства	продукции рас- тениеводства
--	--	---	--------------	--------------------------------

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знатъ	уметь	владеТЬ	
ПКОС-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПКОС-3.1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	Знать: особенности реализации технологий производства продукции растениеводства	Уметь: реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Владеть: навыками реализации технологий производства продукции растениеводства
ПКОС-6	Способен реализовывать технологии производства плодовоощной продукции	ПКОС-6.1 Реализует технологии производства плодовоощной продукции	Знать: особенности реализации технологий производства плодовоощной продукции	Уметь: реализовывать технологии производства плодовоощной продукции	Владеть: навыками реализации технологий производства плодовоощной продукции

**Краткое содержание дисциплины:** основы семеноведения, производство продукции зерновых культур, производство продукции зернобобовых культур, производство продукции корнеплодов, производство продукции кормовых трав, производство продукции масличных и эфиромасличных культур, производство продукции пряжильных культур, технологии производства овощей, технологии производства плодов.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.19.05 Кормопроизводство**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Направленность (профиль)</b>	«Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	Технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Агрономия
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	Зачет с оценкой
Лекции – <u>34</u> ч.	
Практические занятия – <u>34</u> ч.	
Самостоятельная работа – <u>38,05</u> ч.	

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Кормопроизводство» относится к *обязательной части* образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
ОПК-4	<b>Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</b>	<b>ОПК-4.1. ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</b>	Обосновать выбор растений для сенокосов и пастбищ с учетом их хозяйственных, биологических и экологических особенностей при реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции.	Навыками подбора растений для сенокосов и пастбищ с учетом их хозяйственных, биологических и экологических особенностей при реализации современных технологий производства сельскохозяйственной продукции.

### **-профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знатъ	уметь	владеть	
ПКОС-3	<b>Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства</b>	<b>ПКОС-3.1. ИД-1 Реализует технологии производства продукции растениеводства</b>	системы улучшения кормовых угодий и составляющие их мероприятия; организацию рационального использования пастбищ, укосного использования травостоев; технологии производства сена, силоса, сенажа, искусственно обезвоженных кормов.	составлять схемы улучшения кормовых угодий; составлять технологии производства разных видов кормов.	технологиями улучшения природных кормовых угодий; способами производства кормов на пашне, сенокосах и пастбищах.

**Краткое содержание дисциплины:** биологические и экологические особенности растений сенокосов и пастбищ и их кормовая оценка ; создание и рациональное использование культурных пастбищ и сенокосов; технологии производства сена, силоса, сенажа, искусственно обезвоженных кормов.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.19.06 Фитопатология, энтомология и защита растений**

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>Бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>Очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>Технологический</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>«Биотехнология»</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>72/2</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>Зачет</u>
Лекции - 17 ч.	
Практические занятия – 17 ч.	
Лабораторные занятия - _____ ч.	
Самостоятельная работа – 36,95 ч.	

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Фитопатология, энтомология и защита растений» относится к *обязательной части* образовательной программы бакалавриата.

### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1 ИД-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	распознавать признаки повреждения и симптомы заболеваний сельскохозяйственной продукции при производстве и хранении	навыками учета вредителей и заболеваний сельскохозяйственных культур
		основные виды вредителей и заболеваний сельскохозяйственной продукции		
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	применять данные прогнозов развития вредителей и болезней и справочные материалы при обосновании и реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции	знаниями современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
		справочные материалы для обоснования и реализации технологии производства сельскохозяйственной продукции		

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ПКОС-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПКОС-3.1. ИД-1 Реализует технологии производства продукции растениеводства	обосновать применение элементов технологий производства продукции растениеводства	знаниями о современных технологиях производства продукции растениеводства
		элементы технологий производства продукции растениеводства		

**Краткое содержание дисциплины:** Основные группы вредных организмов при производстве сельскохозяйственной продукции, основные группы вредителей сельскохозяйственных культур, причины, вызывающие заболевания сельскохозяйственных культур; методы защиты растений; комплексные системы защиты сахарной свёклы, картофеля, зерновых, крупяных культур, овощных и плодово-ягодных культур при хранении и переработке; болезни и вредители при производстве и хранении кормов; химические средства защиты семенного и посадочного материала.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О. 20.01 ЗООЛОГИЯ**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и  
переработки сх продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
бакалавр

**Квалификация**

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Биотехнология

**Кафедра-разработчик**

ветеринарно-санитарной экспертизы

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

144/4

**Форма контроля (промежуточная  
аттестация)**

экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 0 ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Ярославль, 2020 г.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Зоология» относится к части базовой участниками образовательных отношений основной образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук 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	ИД-1опк-1 основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1опк-1 использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**Краткое содержание дисциплины:** Содержание и задачи зоологии. Зоология, как комплексная наука. История зоологии. Принципы зоологической систематики. Бинарная номенклатура видов. Значение зоологических исследований для сельскохозяйственного производства. Основные признаки животного типа организации. Подцарство Одноклеточные. Тип Саркомастигофора. Тип Инфузории. Тип Апикомплексы. Подцарство Многоклеточные. Двухслойные животные. Тип Губки. Тип Членистоногие. Трехслойные животные. Тип Плоские черви. Тип Круглые черви. Тип кольчатые черви. Тип Моллюски. Тип Членистоногие. Тип Хордовые. Место животных в трофических цепях и в биосфере Земли в целом. Основные закономерности эволюции животного мира. Современное состояние животного мира и проблемы сохранения его разнообразия.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.20.02 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных**  
Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологический</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>144/4</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>экзамен</u>
Лекции - 34 ч.	
Практические занятия – 0 ч.	
Лабораторные занятия - 34 ч.	
Самостоятельная работа – 47,3 ч.	

Ярославль, 2020 г.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**  
**Дисциплина «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных»** относится к обязательной части основной образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук 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	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	владеть технологией для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ПКОС-4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПКОС-4.1 Реализует технологии производства продукции животноводства	технологии производства продукции животноводства	Реализовать технологии производства продукции животноводства	технологиями производства продукции животноводства

**Краткое содержание дисциплины:** Основы общей цитологии и гистологии, скелет, соединение костей скелета, мускулатура, сердечнососудистая и нервная системы, система органов пищеварения, органы дыхания, мочевыделения и размножения. Физиология возбудимых тканей, систем крови, кровоснабжения, системы дыхания, пищеварения и обмен веществ, механизмы регуляции физиологических функций, физиология размножения, физиология лактации.

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### ***Б1.В.ДВ.01.02.08 Частные технологии мясных продуктов***

<b>Код и направление подготовки</b>	<u><b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u><b>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Квалификация</b>	<u><b>Бакалавр</b></u>
<b>Форма обучения</b>	<u><b>Очная</b></u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u><b>2019</b></u>
<b>Факультет</b>	<u><b>технологический</b></u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u><b>180/4</b></u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u><b>экзамен</b></u>

Лекции - **34** ч.

Практические занятия - **34** ч.

Лабораторные занятия - **нет** ч.

Самостоятельная работа - **46,3** ч.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Производство продукции животноводства» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций: - профессиональные компетенции и индикаторы их достижения: ПКОС-4.1, ПКОС – 14.1.

<b>№ п/ п</b>	<b>Код комп- тенци- и</b>	<b>Содержание компетенции (или ее части)</b>	<b>В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:</b>		
			<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Владеть</b>
1	ПКОС -4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПКОС-4.1 Реализует технологии производства продукции животноводства  Биологические и хозяйственные особенности и породы различных животных Технологии производства продукции, получаемой от животных разных видов	Распознавать основные породы, типы животных Организовать полноценное кормление различных животных; Создавать необходимые условия содержания животных	Методами оценки продуктивных и воспроизводительных качеств животных Современными методами и приемами содержания, техникой кормления животных, техникой выращивания молодняка и технологией воспроизводства стада животных
2	ПКОС -14	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	ПКОС-14.1 Организует производство сельскохозяйственной продукции  Комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени	Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени	Навыками сочетание процессов труда с вещественными элементами производства продукции животноводства в пространстве и во времени

## **Краткое содержание дисциплины:**

Общее состояние и тенденции развития животноводства. Значение животноводства. Хозяйственно-биологические особенности крупного рогатого скота. Факторы, влияющие на молочную и мясную продуктивность крупного рогатого скота. Технология производства молока и мяса на фермах и комплексах. Системы и способы содержания крупного рогатого скота. Физиологические основы машинного доения коров. Перспективные породы крупного рогатого скота для производства молока и мяса. Технология производства молока и мяса в крестьянских (фермерских) хозяйствах и семейных фермах. Технология производства свинины. Хозяйственно-биологические особенности свиней. Виды продуктивности и основные породы свиней. Особенности кормления и содержания свиней. Хозяйственно-биологические особенности птицы. Технология производства яиц. Виды птицы. Основные яичные породы и кроссы птицы. Системы содержания курнесушек. Технология инкубации яиц, выращивание молодняка кур яичных пород. Мясные породы птицы. Технология производства мяса птицы. Хозяйственно-биологические особенности овец и коз. Основные породы овец и коз разного направления продуктивности. Технология производства шерсти, мясной и молочной продукции овец и коз. Технология производства продукции аквакультуры и пчеловодства.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### ***Б1.О.20.04 Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов***

---

**Код и направление подготовки**

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

---

**Направленность (профиль)**

***Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции***

---

**Квалификация**

***бакалавр***

---

**Форма обучения**

***очная***

---

**Год начала подготовки**

***2019***

---

**Факультет**

***технологический***

---

**Выпускающая кафедра**

***Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции***

---

**Кафедра-разработчик**

***Зоотехния***

---

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

***144/4***

---

**Форма контроля (промежуточная  
аттестация)**

***зачет с оценкой***

---

Лекции - 34 ч.

Лабораторные занятия – 34ч.

Самостоятельная работа – 74,05 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Кормление сельскохозяйственных животных и технологии кормов» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:****- Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
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	<b>УК-2.1</b> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач  способ решения задач	определять ожидаемые результаты решения выделенных задач	навыками решения конкретных задач

**- Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<b>ОПК-4.1</b> Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции  современные методы оценки качества кормов; современные технологии заготовки и использования кормов	применять современные достижения науки в оценке качества кормов; правильно проводить отбор проб кормов	методами зоотехнического анализа кормов

**- Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
ПКОС-4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	<b>ПКОС-4.1</b> Реализует технологии производства продукции животноводства  классификацию кормов и кормовых средств; нормы кормления; режимы и технику кормления разных видов животных при производстве продукции животноводства	составлять полноценные рационы кормления для разных видов животных	методами кормления различных видов животных

**Краткое содержание дисциплины:** Оценка питательности кормов и научные основы полноценного кормления животных. Химический состав кормов и физиологическое значение отдельных веществ. Методы определения переваримости корма. Система оценки энергетической питательности кормов. Протеиновая, углеводная и липидная питательность кормов. Минеральная и витаминная питательность кормов. Корма и кормовые добавки. Понятие о кормах и кормовых добавках, факторы, влияющие на состав и питательность кормов. Классификация кормов. Ассортимент и рецепты комбикормов. Номенклатура сырья для производства комбикормов. Общая характеристика компонентов комбикормов. Значение премиксов как компонентов комбикормов и БВМК. Технологическая переработка зернового сырья при производстве комбикормов (гранулирование, экструдирование, экспандирование, микронизация). Основы контроля качества сырья, готовой продукции и технологических процессов производства продукции комбикормовой промышленности. Научные основы нормированного кормления животных. Потребность в энергии, протеине, минеральных веществах и витаминах. Контроль полноценности кормления животных. Нормированное кормление сельскохозяйственных животных и птицы.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.21. «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

Механизация сельскохозяйственного производства

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

216/6

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

зачет с оценкой, экзамен

Лекции – 34 ч.

Практические занятия – 68 ч.

Самостоятельная работа – 108,75 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
ПКОС-4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПКОС-4.1 Реализует технологии производства продукции животноводства		
		Технологии производства продукции животноводства	Реализовывать технологии производства продукции животноводства	Способностью технологии производства продукции животноводства
ПКОС-5	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКОС-5.1 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции		
		Режимы хранения с.х. продукции	Обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Способностью режимы хранения сельскохозяйственной продукции

## **Краткое содержание дисциплины:**

При изучении дисциплины студенты знакомятся с устройством сельскохозяйственных машин, машин и оборудования для животноводства, для ветеринарно-санитарных работ и создания микроклимата в животноводческих помещениях

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.О.22 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Биотехнологии

**Кафедра-разработчик**

Ветеринарно-санитарной экспертизы

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

108/3

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

Экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Лабораторные занятия - 0 ч.

Самостоятельная работа –35ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.О.22).

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
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	<b>УК-2.1 ИД-1</b> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	возможные формулировки в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, возможные ожидаемые результаты решения выделенных задач	формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач
		<b>УК-2.2 ИД-2</b> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений		способностью формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач
		решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	проектировать решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	способами проектирования решений конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
		<b>УК-2.3 ИД-3</b> Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время		
		решение конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время	решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	способами решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время
		<b>УК-2.4</b> Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта		
		способы представления результатов решения конкретной задачи проекта	публично представить результаты решения конкретной задачи проекта	приемами публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта
<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>знать</b>	<b>знать</b>
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	<b>ОПК-1.1 ИД-1</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
				приемами использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

<b>ОПК-2</b>	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.1 ИД-1</b> Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
		существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

**Краткое содержание дисциплины:** Этиология болезней, патогенез и основные патологические процессы; основные лекарственные вещества и их действие на организм животного, внутренние незаразные болезни животных; основы эпизоотологии; основы репродуктивной физиологии и биотехники размножения животных.

Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовых продуктов, вопросы ветеринарно-санитарной гигиены на всех производственных участках.

Порядок и методы контроля всех поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов. Ветеринарно-санитарным требованиям при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы с целью выявления различных патологий и содержания вредных веществ. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови с целью научно обоснованного и наиболее безопасного использования продуктов убоя в пищевых и кормовых целях. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, копченостей и консервов, реализации их в торговую сеть для населения. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов. Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров. Зооантропонозные болезни убойных животных инфекционного, инвазионного и незаразного происхождения, с признаками клинического и патологоанатомического проявления у животных разных видов. Ветеринарные и санитарные требованиями при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения. Клеймение туш, шкур и субпродуктов, оформление ветеринарных и других сопроводительных документов, в том числе в электронном виде.

Информация о моральной, дисциплинарной, административной, гражданской и уголовной ответственности за нарушения технологических процессов, качества и безопасности всех выпускаемых продуктов животного происхождения.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.023 Биохимия сельскохозяйственной продукции**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	Технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>«Экология»</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>144/4</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>экзамен</u>

Лекции - 34 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Биохимия сельскохозяйственной продукции» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-1	<b>Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий</b>	<b>ОПК-1.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</b>	Состав, строение, свойства и биологические функции основных групп органических соединений живого организма. Химический состав с/х продукции и его изменения в процессе хранения и переработки	Применять знания о свойствах и биологических функциях органических соединений при оценке качества с/х продукции.	Способностью определять свойства органических соединений на основании их строения.

Краткое содержание дисциплины: состав и свойства основных биогенных соединений (углеводов, липидов, аминокислот, нуклеиновых кислот, белков, ферментов и др.) и биохимические процессы синтеза, превращений и распада органических веществ в организмах. Химический состав зерна злаковых и зернобобовых культур, семян масличных растений, клубней картофеля, корнеплодов, вегетативной массы кормовых трав, овощей, плодов и ягод, Процессы, протекающие при послеуборочном дозревании, обработке, хранении и переработке растительной продукции. Химический состав мяса, молока, вторичного сырья. Биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.24 Технология хранения продукции растениеводства**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.05.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологической</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>144/4</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>экзамен</u>
Лекции - <u>34</u> ч.	
Практические занятия - _____ ч.	
Лабораторные занятия - <u>34</u> ч.	
Самостоятельная работа - <u>47,3</u> ч.	

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина Технология хранения продукции растениеводства относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрено

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Использует нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	З-1 Нормативные правовые акты	У-1 Использовать нормативные правовые акты и оформлять спе-

			циальную документацию	оформления специальной документации
--	--	--	-----------------------	-------------------------------------

- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание Компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-5	Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКОС-5.1 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	3-2 Режимы хранения сельскохозяйственной продукции	У- 2 Обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
				В- 2 Навыками обоснования режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПКОС-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКОС-7.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	3-3 Технологии хранения продукции растениеводства	У- 3 Контролировать режимы и технологию хранения продукции растениеводства
				В-3 Навыками контроля режимов и технологий хранения продукции растениеводства
ПКОС-13	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПКОС-13.1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплин	3-4 Контролируемые параметры технологической дисциплина	У-4 Контролировать параметры технологической дисциплина
				В-4 Навыками контроля параметров технологической дисциплина
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	3-5 Технологии хранения продукции растениеводства	У-5 Контролировать режимы и технологию хранения продукции растениеводства
				В-5 Навыками контроля режимов и технологий хранения продукции растениеводства

**Краткое содержание дисциплины:** Общая характеристика растительного сырья и технологий его хранения. Система определения показателей качества зерна и сочной продукции, формирование к хранению партий соответствующих базисным и ограничительным кондициям. Способы и условия хранения. Подготовка хранилищ к приему нового урожая. Наблюдение за продукцией, количественно-качественный учёт при хранении. Средства измерений, используемые для проведения наблюдений. Схемы наблюдения. Размещение зерна на току. Расчет параметров диаграммы размещения зерна на току и ее анализ. Технология хранения в вентилируемых хранилищах. Технология хранения сельскохозяйственного сырья и продовольствия в регулируемой газовой среде.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **Б1.О.25 Технология переработки продукции растениеводства**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

35.05.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологической

**Выпускающая кафедра**

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

144/4

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия - \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа - 46,3 ч.

#### **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина Технология переработки продукции растениеводства относится к обязательной части образовательной программы .

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрено

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	З-1 Современные технологии и обосновывать их	У-1 Контролировать и регулировать режимы переработки

	ние в профессиональной деятельности;	применение в профессиональной деятельности	сельскохозяйственной продукции	работки сельскохозяйственной продукции
--	--------------------------------------	--	--------------------------------	--

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	владеть
ПКОС-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКОС-7.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	3-2 Технологии переработки продукции растениеводства	У-2 Контролировать режимы и технологию переработки продукции растениеводства
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	3-3 Формы управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	У-3 Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПКОС-13	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	ПКОС-13.1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплин	3-4 Контролируемые параметры технологической дисциплины	З-4 Контролировать параметры технологической дисциплины
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	3-5 Технологии переработки продукции растениеводства	З-5 Контролировать режимы и технологию переработки продукции растениеводства

**Краткое содержание дисциплины:** Общая характеристика растительного сырья и технологий его переработки. Технология переработки зерна в муку. Технология переработки зерна в крупу. Технология производства солода. Технология хлебопекарного и макаронного производства. Технология переработки продукции зернобобовых культур. Технология производства кормов и комбикормов. Технология производства растительных масел. Технологии переработки продукции прядильных культур. Технология переработки сахарной свеклы. Технология крахмалопаточного и спиртового производства. Технологии переработки картофеля. Технологии переработки плодов. Технологии переработки овощей.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**

### **Б1.О.26 Технология хранения и переработки продукции животноводства**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сельскохозяй-  
ственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Технологии производства и переработки сельскохо-  
зяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

Технологии производства и переработки сельскохо-  
зяйственной продукции

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

288/8

**Форма контроля (промежуточная  
аттестация)**

зачет/экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 61 ч.

Самостоятельная работа – 143,2 ч.

**Дисциплина (модуль) Б1.О.26 Технология хранения и переработки продукции животноводства** относится к обязательной части, образовательной программы **бакалавриата**

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные компетенций (**ОПК - 2.1**) и профессиональных компетенций (**ПКОС-8.1; ПКОС-12.1, ПКОС-15.1**):

### **Универсальные компетенции и индикаторы их достижения** не предусмотрены учебным планом

#### **Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>			
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>	
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, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Требования нормативной документации (ГОСТ, ТУ, ТИ, ОСТ, технических регламентов) на молочную и мясную продукцию переработки животноводства	Использовать требования нормативной документации (ГОСТ, ТУ, ТИ, ОСТ, технических регламентов) на молочную и мясную продукцию переработки животноводства в профессиональной деятельности с целью получения качественной и безопасной пищевой продукции для человека	навыками составления самостоятельной работы с нормативной документацией (ГОСТ, ТУ, ТИ, ОСТ, технических регламентов) на молочную и мясную продукцию переработки животноводства

#### **Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС – 8.1,12.1, 15.1) образовательной организацией и индикаторы их достижения**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>			
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>	
ПКОС – 8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПКОС-8.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Технологические цели и теоретические основы технологических операций хранения и переработки продукции животноводства	Применять теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров хранения и переработки продукции животноводства на основе рационального применения технологических операций для конкретного вида сырья	Навыками составления технологических и машино-аппаратурных схем при хранении и переработке продукции животноводства

			ря при хранении и переработке продукции животноводства	
ПКОС - 12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС – 12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	алгоритм принятия управленческих решений по реализации способов производства, хранения и переработки продукции животноводства и продуктов его переработки в различных экономических и погодных условиях	умеет принимать управленческие решения по реализации способов производства, хранения и переработки продукции животноводства и продуктов его переработки в различных экономических и погодных условиях
ПКОС-15	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПКОС-15.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	технологии производства и хранения молочных и мясных продуктов; состав и свойства сырья; технологии убоя с/х животных; технологии производства продуктов из вторичного сырья животного происхождения; особенности выработки молочных и мясных продуктов	обосновать режимы технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные способы производства при выработке молочных и мясных продуктов.

### Краткое содержание дисциплины

Состав и свойства молока различных видов с.-х. животных; основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Механическая и тепловая обработка молока; технология питьевого молока и сливок, кисломолочных (ферментируемых) продуктов; технология сливочного масла и маслопродуктов; технология сыров и сыропродуктов; технология молочных консервов, детских молочных продуктов, мороженого; вторичное молочное сырье и его переработка.

Показатели мясной продуктивности животных; технология первичной переработки продуктов убоя животных. Технология основных видов мясных и рыбных продуктов и гидробионтов; технология консервирования и хранения мяса, мясных продуктов.

## Приложение 2

### **Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**

#### **Б. 1.О.27 Стандартизация и подтверждении соответствия сельскохозяйственной продукции**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> <u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	144/4
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Ярославль 2020 г.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
<b>УНИВЕРСАЛЬНЫЕ компетенции</b>				
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-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.  решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	решением конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>				
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, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства  существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	существующими нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>				
ОПК-5	Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции методами исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Профессиональные компетенции</b>				
ПКОС- 10	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной документацией.

### Краткое содержание дисциплины

Сущность стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация сырья и продуктов питания. Основные положения ФЗ «Стандартизация в РФ». Основные положения системы стандартизации в РФ. Документы в области стандартизации. Объекты стандартизации, виды и обозначение стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов стандартов. Классификация и кодирование объектов стандартизации. Действующие общероссийские классификаторы. Понятие о кодах, их структуре, разновидности кодов, примеры и обозначения. Информационное обеспечение системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Технические комитеты по стандартизации. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Закон РФ «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели принятия, значение. Техническое регулирование. Технические регламенты. Документы Таможенного союза. Международная организация по стандартизации (ИСО) и Международная электротехническая комиссия (МЭК). Требования к построению, изложению и оформлению технических условий. Требования к содержанию технических условий. Порядок согласования, утверждения и регистрация ТУ на пищевые продукты. Технологические инструкции. Формирование и совершенствование требований к маркировке пищевой продукции в России. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Подтверждение соответствия. Основные термины и определения. Цели и принципы подтверждения соответствия. Формы подтверждения соответствия. Отраслевые особенности сертификации. Обязательное подтверждение соответствия. Знак обращения на рынке. Декларирование соответствия: понятие, объекты, формы. Схемы декларирования соответствия. Декларация о соответствии.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**

### **Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сельскохозяй-  
ственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Технологии производства и переработки сельскохо-  
зяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

Технологии производства и переработки сельскохо-  
зяйственной продукции

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

144/4

**Форма контроля (промежуточная  
аттестация)**

экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Дисциплина (модуль) Б1.О.28 Процессы и аппараты перерабатывающих производств относится к обязательной части, образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные компетенций (*ОПК - 1.1*) и профессиональных компетенций (*ПКОС-7.1; ПКОС-8.1*):

**2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения  
отсутствуют**

**2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук 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	Технологические цели и теоретические основы процессов различных пищевых производств	Применять теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе технологических операций по переработке сельскохозяйственного сырья; выполнять расчеты процессов и аппаратов пищевых производств; применить законы гидродинамики, термодинамики и массообмена для выбора и проектирования аппаратов и машин	Навыками классификации аппаратов по видам проходящих в них процессов, самостоятельно формулируя основания для классификации; навыками решения задач по изучению физико-химических свойств пищевых сред, по расчетам гидравлических и тепловых машин и аппаратов

### 1.2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеТЬ
ПКОС – 7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКОС – 7.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Технологические цели и теоретические основы процессов хранения и переработки продукции растениеводства	Применять теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров хранения и переработки продукции растениеводства; применить законы гидродинамики, термодинамики и массообмена для выбора и проектирования аппаратов и машин для хранения и переработки продукции растениеводства
ПКОС – 8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПКОС-8.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Технологические цели и теоретические основы процессов хранения и переработки продукции животноводства	Применять теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров хранения и переработки продукции животноводства; применить законы гидродинамики, термодинамики и массообмена для выбора и проектирования аппаратов и машин для хранения и переработки продукции животноводства

#### Краткое содержание дисциплины

Общие представления о технологических процессах и аппаратах переработки сельскохозяйственной продукции; системный подход к раскрытию понятий процессов и аппаратов как средств осуществления технологических операций; основные понятия и определения; классификация изучаемых процессов и аппаратов; балансы массы и энергии процессов; статика и кинетика процессов; выражение движущей силы процессов и сопротивления их протеканию; задачи моделирования при научном исследовании процессов; общие принципы устройства аппаратов; гидромеханические процессы переработки сельскохозяйственной продукции, их назначение, физическая сущность, основные закономерности и аппараты для их реализации; механические процессы переработки сельскохозяйственной продукции, их назначение, физическая сущность, основные закономерности и аппараты для их реализации; тепловые процессы переработки сельскохозяйственной продукции, их назначение, физическая сущность, основные закономерности и аппараты для их осуществления; массообменные процессы переработки сельскохозяйственной продукции и их назначение, физическая сущность, основные закономерности и техническая реализация; микробиологические процессы переработки сельскохозяйственной продукции их назначение, физическая сущность, основные закономерности и аппараты для их реализации.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.О.29 Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции**  
*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.05.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологической</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>108/3</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>экзамен</u>

Лекции - \_34 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Лабораторные занятия - \_\_\_\_\_ ч.

Самостоятельная работа – 11,3 ч.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрены

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрены

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	Владеть
ПКОС-5	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	3-1 Современные требования к режимам хранения сельскохозяйственной продукции и методики их расчета.	У-1 Самостоятельно подбирать режимы хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с сезоном года, влажностью, температурой, типа сооружений и т.д.	В-1 Навыками расчета и выбора оптимальных режимов хранения, необходимости вентилирования, охлаждения в соответствии с видом сельскохозяйственной продукции и внешних факторов
ПКОС-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	3-2 Область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора современного технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства	У-2 Выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции	В-2 Навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования
ПКОС-8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	3-3 Область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора современного технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства	3-3 Выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции	3-3 Навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах, способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	3-4 Современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; стратегии принятия управленческих решений в зависимости от вида производства и различных экономических и погодных условий	3-4 Выполнить технологические расчеты по производству, хранению и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; самостоятельно принять управленческие решения по вопросам оптимизации условий хранения, подбору оборудования и сооружений.	3-4 Навыками руководства трудовым коллективом; навыками расчета и подбора сооружений и оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	3-5 Область применения, устройство, принцип действия, основы эксплуатации и критерии выбора	3-5 Выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования и сооружений для хранения	3-5 Навыками проектирования размещения оборудования на определенной площади в хранилищах,

		современного технологического оборудования и сооружений для хранения продукции растениеводства	нения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования для хранения продукции сельскохозяйственной продукции	способностью выполнить необходимые расчеты по подбору технологического оборудования для хранения продукции растениеводства, определять потребные площади и проектировать размещение оборудования
--	--	--	---	--

**Краткое содержание дисциплины:** Основные сведения и понятия: здание, сооружение.

Требования, предъявляемые к сооружениям для хранения сельскохозяйственной продукции. Продукция растениеводства и животноводства как объект хранения. Сооружения для хранения плодоовощной продукции. Классификация, основные параметры. Полевые хранилища. Виды и особенности их размещения. Стационарные хранилища для хранения и обработки плодоовощной продукции и картофеля. Способы размещения продукции в хранилищах. Инженерное оборудование хранилищ Искусственное охлаждение хранилищ. Способы и системы охлаждения. Сооружения и оборудование для зерна и зернопродуктов. Конвейеры, элеваторы, пневмотранспорт. Сооружения для хранения продуктов животноводства. Способы охлаждения и замораживания продукции животноводства. Классификация холодильных машин и установок. Скороморозильные аппараты. Морозильные аппараты с интенсивным движением воздуха. Плиточные морозильные аппараты. Криогенные морозильные аппараты.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**B1.0.30 Оборудование перерабатывающих производств**

<b>Код и направление подготовки</b>	<u><b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u><b>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Квалификация</b>	<u><b>Бакалавр</b></u>
<b>Форма обучения</b>	<u><b>Очная</b></u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u><b>2019</b></u>
<b>Факультет</b>	<u><b>технологический</b></u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u><b>108/3</b></u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u><b>экзамен</b></u>

Лекции - **34** ч.

Практические занятия - **34** ч.

Лабораторные занятия - **нет** ч.

Самостоятельная работа - **35** ч.

Ярославль 2020г.

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Оборудование перерабатывающих производств*» относится к **обязательной части** образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих профессиональных компетенций, определяемых самостоятельно образовательной организацией и индикаторы их достижения (ПКОС – 7, ПКОС – 8, ПКОС – 9)**

Код Компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
ПКОС-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКОС-7.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства		
		Технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Реализовать технологии переработки хранения продукции растениеводства	Навыками переработки, хранения продукции растениеводства и расчёта технологического оборудования для производства продукции растениеводства
ПКОС-8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПКОС-8.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства		
		Технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать технологии переработки хранения продукции животноводства	Навыками переработки, хранения продукции животноводства и расчёта технологического оборудования для производства продукции животноводства
ПКОС-9	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПКОС-9.1 Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства		
		Технологии переработки и хранения продукции плодоводства и овощеводства	Реализовать технологии переработки хранения продукции плодоводства и овощеводства	Навыками переработки, хранения плодоводства и овощеводства и расчёта технологического оборудования для производства продукции плодоводства и овощеводства

#### Краткое содержание дисциплины:

Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств. Классификация, структура и основные требования к технологическому оборудованию перерабатывающих производств. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства и животноводства: устройство принцип работы, особенности конструкции и основные параметры, характеризующие его работу. Основные положения расчёта технологического оборудования перерабатывающих производств.

## Приложение 2

**Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)****Б. 1.О.31 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия**  
*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> <u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	144/4
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	Зачет с оценкой

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 74,05 ч.

Ярославль 2020 г.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции				
			знать	уметь	владеть		
<b>УНИВЕРСАЛЬНЫЕ компетенции</b>							
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>							
Общепрофессиональная	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, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.		

### Профessionальные компетенции

Код компетенции	Содержание компетенции		Код и наименование индикатора достижения компетенции		
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический	ПКОС- 1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКОС- 1.1. Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы.	Методы в проведении научных исследований по общепринятым методикам.	Навыками в проведении научных исследований по общепринятым методикам, а также осуществлять

				статистиче- скую обра- ботку.	статистиче- скую обработ- ку формули- ровать выводы.
ПКОС- 2	Способен ре- шать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом норма- тивного право- вого регулиро- вания в сфере интеллектуаль- ной собственно- сти	ПКОС- 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.	Способен ли решат- вадачи в области раз- вития науки техники и техноло- гии с учетом норма- тивного правог- регулирования в сфере интеллекту- альной собственно- сти.	Правильно ре- шать задачи в области раз- вития науки , техники и техноло- гии с учетом норма- тивного правог- регулирова- ния в сфере интеллекту- альной соб- ственности.	Умением ре- шать задачи, связанные с выбором спосо- бов исполь- зования и распо- ряжением пра- вами на резуль- таты интеллек- туальной дея- тельности
ПКОС- 10	Способен осу- ществлять кон- троль качества и безопасность сельскохозяй- ственного сырья и продуктов его переработки	ПКОС-10.1. Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Осуществляет контроль каче- ства и безопас- ность сельскохо- зяйственного сырья и про- дуктов его перера- ботки	контроль ка- чества и без- опасность сельскохо- зяйственного сырья и про- дуктов его перера- ботки	Осуществля- ет контроль качества и безопасность сельскохо- зяйственного сырья и про- дуктов его переработки в соотве- тствии с нор- мативной документа- цией.

### Краткое содержание дисциплины

Исторические аспекты пищевой безопасности. Зарождение и возникновение пищевой микробиологии. Типы инфекционных агентов и микроорганизмов, аналитические методы пищевой микробиологии, микробиологические критерии, физиология и экология микроорганизмов пищи, прогнозирующая микробиология, оценка микробиологического риска. Снижение микробной контаминации и методы контроля роста микроорганизмов. Вирусы, передающиеся с пищей. Природа интоксикаций и отравлений, аллергены, радионуклиды, токсикоинфекции. Классификация основных групп пищевых токсикантов, аналитические методы и разработка нормативов, токсикологические преклинические и клинические исследования, оценка зависимости «доза-эффект», абсорбция, распределение в организме, метаболизм, элиминация, расчет гигиенических норм, оценка экспозиции токсических веществ, содержащихся в пище, острые и хроническая экспозиция, характеристика риска, пороговая концепция токсикологической угрозы, взаимодействие токсических веществ. Токсины бактерий, энтеротоксины золотистого стафилококка, ботулотоксин, энтеротоксин *B.cereus*, гистаминовое отравление (скомбротоксикоз). Санитарные практики, методы санитарии,

**Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**

**Б1.0.32 «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий»**

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Биотехнология

**Кафедра-разработчик**

Экономики и менеджмента

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

144 / 4

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

экзамен / КР

Лекции - 18 ч.

Практические занятия - 27 ч.

Лабораторные занятия - не предусмотрены.

Самостоятельная работа - 70,1 ч.

**Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**1.2.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрены

**1.2.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрены

**1.2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-11	Способен организо-	ПКОС-11.1 Организует работу коллектива подразделения		

	<b>вать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия</b>	сельскохозяйственного предприятия		
		Принципы формирования трудовых коллективов, виды трудовых коллективов, их отличительные особенности	Определить численность трудового коллектива в сельскохозяйственных предприятиях	Методиками проведения расчетов

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знатъ</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
<b>ПКОС-14</b>	<b>Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции</b>	ПКОС-14.1 Организует производство сельскохозяйственной продукции	Понятие производственного процесса и его элементы. Типы производства. Методы организации производства.	Отличать основные процессы от вспомогательных, обслуживающих и побочных., различать типы производства и методы их организации. Основным понятийным аппаратом.

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знатъ</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
<b>ПКОС-15</b>	<b>Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</b>	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Способы хранения и организационно-экономические показатели их оценки, организацию основных трудовых процессов при хранении	Провести сравнительный анализ способов хранения Методикой проведения сравнительного анализа способов хранения

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знатъ</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
<b>ПКОС-16</b>	<b>Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	ПКОС-16.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Понятие экономической эффективности, основные показатели для ее определения	Определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Методикой проведения расчетов

#### **Краткое содержание дисциплины:**

При изучении дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» рассматриваются теоретико-методологические основы учебной дисциплины - объект, предмет, задачи и методы исследования, предприятие как основное звено рыноч-

ной экономики; ресурсы предприятий и показатели их использования, организация производства на предприятиях, эффективность деятельности предприятий.

*Приложение 2***Аннотация рабочей программы дисциплины*****Б1.В.ДВ.01.02.01 «Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства»*****Код и направление подготовки****35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции****Направленность (профиль)****Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции****Квалификация****Бакалавр****Форма обучения****Очная****Год начала подготовки****2019****Факультет****технологический****Выпускающая кафедра****Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции****Кафедра-разработчик****Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции****Объем дисциплины, ч. / з.е.****180/4****Форма контроля****экзамен****(промежуточная аттестация)**Лекции - **34** ч.Практические занятия - **34** ч.Лабораторные занятия - **нет** ч.Самостоятельная работа - **83,3** ч.

Ярославль 2020г.

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Механизация переработки продуктов растениеводства и животноводства*» относится к части образовательной программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений

**Дисциплина профессиональных образовательной организацией и индикаторы их достижения (ПКОС – 7, ПКОС – 8, ПКОС – 9)**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКОС-7.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства	Технологии и механизацию переработки и хранения продукции растениеводства	Реализовать технологии механизацию переработки хранения продукции растениеводства и навыками переработки, хранения продукции растениеводства; обслуживания и расчёта технологического оборудования для производства продукции растениеводства
ПКОС-8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПКОС-8.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Технологии и механизацию переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать технологии механизацию переработки хранения продукции животноводства и навыками переработки, хранения продукции животноводства; обслуживания и расчёта технологического оборудования для производства продукции животноводства
ПКОС-9	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПКОС-9.1 Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	Технологии и механизацию переработки и хранения продукции плодоводства и овощеводства	Реализовать технологии механизацию переработки хранения продукции плодоводства и овощеводства и навыками переработки, хранения продукции плодоводства и овощеводства; обслуживания и расчёта технологического оборудования для производства продукции плодоводства и овощеводства

#### Краткое содержание дисциплины:

Основные виды оборудования для переработки растительного и животного сырья в продукты питания, их принцип работы, устройство, конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики; принципы подготовки оборудования к работе и значение методов обработки; технологические регулировки машин, механизмов, оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции; правила подбора и расчета машин и аппаратов комплектования поточно-

технологических линий; моделирование работы поточно-технологических линий для выработки продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения; установление соответствия между параметрами работы отдельных единиц оборудования и параметрами технологических операций; контроль параметров работы оборудования с целью получения пищевых продуктов, безопасных для человека.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **B1.B.DB.01.02.02 Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	180/5
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	экзамен
Лекции - 18 ч.	
Лабораторные занятия - 27 ч.	
Самостоятельная работа - 107,1 ч.	

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

##### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной	<b>ПКОС-15.1</b> ИД-1. Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Основные законы	Применять законы Навыками

	продукции	естественнонаучных дисциплин, которые используются в биотехнологических производствах.	естественнонаучных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе биотехнологических производств по переработке сельскохозяйственного сырья; Выполнять расчеты в рамках биотехнологических производств.	анализа типовых схем биотехнологических производств
--	-----------	--	---	---

**Краткое содержание дисциплины:** биотехнология как научная дисциплина, биологические агенты в биотехнологии, технологические основы биотехнологических производств, промышленная микробиология: процессы производства полезных веществ, биотехнология ферментов, биотехнология переработки продукции растениеводства, биотехнология переработки продукции животноводства, сельское хозяйство и биотехнология, роль биотехнологии в охране окружающей среды.

**Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)****Б1.В.ДВ.01.02.03 Основы научных исследований***Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	144/4
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет с оценкой

Лекции - 34 ч.

Лабораторные занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 74,05 ч.

Дисциплина (модуль) Б1.В.ДВ.01.02.03 Основы научных исследований относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций УК-1.1; УК-1.4; ПКОС-1.1; ПКОС-6.1; ПКОС-16.1

**Универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляя декомпозицию задачи		
		Алгоритм, методики и методы проведения анализа задачи научных исследований	Анализировать задачу, выделять ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи применять системный подход для решения поставленных задач	Навыками поиска, критического анализа и синтеза информации для выделения базовых составляющих задач научно-исследовательской работы
		УК-1.4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Правила грамотной и логичной аргументации, интерпретации и оценки результатов и данных научно-исследовательской работы собственной и прочих учёных.	Грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки. Отличает научные факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников научно-исследовательской деятельности

### 1.2.3 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ПКОС – 1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКОС – 1.1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	основные методы планирования и прогнозирования технологических исследований области производства и переработки продукции растениеводства и животноводства; этапы планирования эксперимента; правила составления программы наблюдений и учетов; сущность и основы дисперсионного и корреляционного анализов и их применение в научных исследованиях.	работать с информационно-библиографическими ресурсами самостоятельно ставить цели, задачи, планировать и проводить исследования в соответствии с темой НИР; вычислять и использовать для анализа статистические показатели с целью выбора лучших вариантов опыта; составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы. произвести статистическую обработку экспериментальных данных с использованием различных специализированных программных продуктов.	навыками составления и обоснования программы и методики проведения наблюдений и анализов в период эксперимента; навыками определения количественной зависимости между изучаемыми признаками (показателями) и составлять прогноз на использование новых (предложенных) приемов в изучаемых технологиях. методикой статистического анализа экспериментальных данных с помощью компьютерных программ с последующим формулирования выводов и предложений.
ПКОС – 6	Способен реализовывать технологии производства плодовоощной продукции	ПКОС – 6.1 Реализует технологии производства плодовоощной продукции	основные методы планирования и прогнозирования технологических исследований области производства плодовоощной продукции; этапы планирования эксперимента; правила составления программы наблюдений и учетов; сущность и основы дисперсионного и корреляционного анализов и их применение в научных исследованиях.	самостоятельно ставить цели, задачи, планировать и проводить исследования в производстве плодовоощной продукции; вычислять и использовать для анализа статистические показатели с целью выбора лучших вариантов производства плодовоощной продукции; составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы.	навыками составления и обоснования программы и методики проведения наблюдений и анализов в период эксперимента по производству плодовоощной продукции; навыками определения количественной зависимости между изучаемыми признаками (показателями) и составлять прогноз на использование новых (предложенных)

				приемов в изучаемых технологиях производства плодоовошной продукции.	
ПКОС – 16	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКОС – 16.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Современные методики определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Умеет проводить анализ экономической информации и данных по оценке эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Навыками обобщения данных, составления плана проведения научных исследований в области оценки экономической эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

### **Краткое содержание дисциплины**

Основные понятия, классификация методов исследования, их сущность и основные требования к ним; принципы и этапы планирования эксперимента, порядок ведения документации и отчетности; совокупность и выборка, организация выборочного метода, планирование объема выборки; эмпирические и теоретические распределения; статистические методы проверки гипотез; сущность и основы дисперсионного анализа, корреляции и регрессии; систематизация результатов и разработки физиологических подходов для повышения эффективности производства и переработки продукции растениеводства и животноводства.

*Приложение 2***Аннотация рабочей программы дисциплины****Б1.В.ДВ.01.02.04 Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей**

<b>Код и направление подготовки</b>	<u><b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u><b>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Квалификация</b>	<u><b>Бакалавр</b></u>
<b>Форма обучения</b>	<u><b>Очная</b></u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u><b>2019</b></u>
<b>Факультет</b>	<u><b>технологический</b></u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u><b>180/4</b></u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u><b>экзамен</b></u>

Лекции - **18** ч.Практические занятия - **27** ч.Лабораторные занятия - **нет** ч.Самостоятельная работа - **107,1** ч.

Ярославль 2020г.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

**Дисциплина «Б1.В.ДВ.01.02.04 Основы проектирования предприятий перерабатывающих отраслей» относится к части образовательной программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений**

**Дисциплина направлена на формирование следующих универсальных компетенций (УК-2):**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
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-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Работать с информационной, библиографической и нормативной документацией, лежащих в основе проектирования перерабатывающих отраслей; виды и структуру проектов перерабатывающих предприятий; конкретные задачи, решаемые в технологической части проекта перерабатывающего предприятия.	Методиками решения конкретных задач, поставленных в технологической части проекта перерабатывающего предприятия.
		УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Применять нормы технологического проектирования предприятий, перерабатывающих продукцию растениеводства и животноводства.	Методиками решения задач, поставленных в технологической части проекта перерабатывающего предприятия, для получения оптимального результата

**Дисциплина направлена на формирование следующих профессиональных компетенций, определяемых самостоятельно образовательной организацией и индикаторы их достижения (ПКОС – 15)**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Общие принципы и методы реального организаций технологического процесса переработки продукции растениеводства и животноводства;	Моделировать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства; выполнить Навыками построения технологического процесса хранения и переработки продукции

		и переработки продукции растениеводства и животноводства	конструктивную разработку поточно-технологических линий выработку продуктов из продукции растениеводства и животноводства	растениеводства и животноводства
--	--	--	---	----------------------------------

## 1.2 Краткое содержание дисциплины

Общие принципы и методы реального проектирования, технология проектирования, состав типовых, индивидуальных и экспериментальных проектов перерабатывающих предприятий; виды нормативных документов, лежащих в основе реального и учебного проектирования; методики выполнения расчетов технологической и строительной частей проекта перерабатывающих предприятий; обоснование сменной мощности проектируемого перерабатывающего предприятия; моделирование технологического процесса переработки сельскохозяйственного сырья; выполнение конструктивной разработки поточно-технологических линий выработки продуктов из сельскохозяйственного сырья; построение плана производственного предприятия с компоновкой помещений и оборудования; методика выполнения расчетов технологической и строительной частей проекта перерабатывающих предприятий; работа на компьютере в программах «Microsoft Word», «Компас 3D», «PowerPoint».

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **B1.B.DB.01.02.05 Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	180/5
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа - 83,3ч.

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знатъ	уметь	владеть
Безопасность жизнедеятельности	УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<b>УК-8.1</b> ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	Гигиенические характеристики факторов внешней среды и условий труда на перерабатывающих предприятиях; Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий и гигиенические требования к ним; Санитарные требования к содержанию личной гигиены и состоянию здоровья персонала на перерабатывающих предприятиях.	Оценить условия труда персонала на перерабатывающих предприятиях.  Законодательными и правовыми актами ветеринарно-санитарного контроля, санитарными нормами и правилами в сфере профессиональной деятельности.

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знатъ	уметь	владеть	
ПКОС-13	Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	<b>ПКОС-13.1</b> ИД-1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	Организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру Ветеринарно-санитарной службы России; Санитарные мероприятия при обработке транспортных средств, складских помещений, карантинных баз и других объектов; Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	Использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организаций и контроля санитарного состояния предприятий; Проводить гигиеническую экспертизу и разбираться в проектных материалах строительства или реконструкции перерабатывающих предприятий.	Базовыми знаниями в области зоогигиены в животноводстве; Базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области санитарии и гигиены.
ПКОС-14	Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	<b>ПКОС-14.1</b> ИД-1 Организует производство сельскохозяйственной продукции	Санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях	Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Методами контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки

		<p>тиях.</p> <p>исхождения и составлять соответствующие документы;</p> <p>Обеспечивать соответствующие условия приемки и хранения продуктов и сырья животного и растительного происхождения, проводить санитарное обследование предприятий и составлять соответствующие документы.</p>	<p>проектируемых и действующих предприятий.</p>
--	--	--	---

**Краткое содержание дисциплины:** Нормативная база в области санитарии и гигиены, Гигиеническая характеристика факторов внешней среды, Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности, Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясной промышленности, Санитарно-гигиенические требования к птицеперерабатывающим предприятиям, Санитарно-гигиенические требования к рыбообрабатывающим предприятиям, Санитарно-гигиенические требования к плодоовошным предприятиям, Санитарно-гигиенические требования к хлебопекарным предприятиям, Контроль санитарно-гигиенического состояния производства.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **B1.B.DB.01.02.06 Физика и химия сельскохозяйственной продукции**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	180/5
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа - 83,3ч.

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Физика и химия сельскохозяйственной продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

##### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатЬ	уметь	владеТЬ
ПКОС-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять	<b>ПКОС-1.1</b> ИД-1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	Основные законы естественнонауч-	Применять законы естественнонауч- Навыками математического анализа

	их описаниеи формулировать выводы	ных дисциплин, которые используются в технологии переработки и производства сельскохозяйственной деятельности	ных дисциплин, теоретические знания и практические навыки для обоснования параметров различных процессов, лежащих в основе переработки и производства сельскохозяйственного сырья.	и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
<b>ПКОС-10</b>	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>ПКОС-10.1</b> ИД-1 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		
		Методы проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Отбирать пробы и проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов	Приемами отбора проб материала для исследования и проведения анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

**Краткое содержание дисциплины:** введение в дисциплину, виды тканей сельскохозяйственных животных и птицы, химический состав и пищевая ценность компонентов мяса животных и птицы, физико-химические свойства, характеристика составных частей молока, физико-химические свойства, физико-химические свойства и состав пищевых яиц, состав, строение и физико-химические функции основных органических веществ продукции растениеводства, химический состав зерна злаковых культур и физические свойства, химический состав плодовоощных культур и физические свойства, химический состав зернобобовых и масличных культур, физические свойства, химический состав клубне- и корнеплодов, физические свойства.

**Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)****Б1.В.ДВ.01.02.07 Частные технологии молочных и молокосодержащих продуктов***Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»***Код и направление подготовки**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**Направленность (профиль)**Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

180/5

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

экзамен

Лекции - 34 ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 83,3 ч.

Дисциплина (модуль) Б1. В.ДВ.01.02.07 Частные технологии молочных и молокосодержащих продуктов относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (*ПКОС-8.1; ПКОС-15.1*):

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
ПКОС-8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПКОС- 8.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства		
		частные технологии молочных продуктов; состав и свойства сырья; технологии продуктов из вторичного и растительного сырья; особенности выработки молочных продуктов и молокосодержащих продуктов	обосновать режимы технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные технологические операции при выработке молочных и молокосодержащих продуктов.	навыками составления частных технологических блок-схем по выработке молочных и молокосодержащих продуктов с добавлением растительного сырья
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции		
		частные технологии молочных продуктов; состав и свойства сырья; технологии продуктов из вторичного сырья; особенности выработки молочных продуктов	обосновать режимы технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; выполнять основные технологические операции при выработке молочных продуктов.	навыками составления частных технологических блок-схем по выработке молочных продуктов

### **Краткое содержание дисциплины**

Частные технологии отдельных видов кисломолочных продуктов, масла, сыра, мороженого, питьевого молока, питьевых сливок, молочных составных и молокосодержащих продуктов указанных групп; состав и свойства вторичного сырья (обезжиренного молока, пахты и сыворотки); технологии отдельных продуктов, выработанных из вторичного сырья; особенности выработки молочных продуктов в условиях малого предприятия; методики расчета рецептур при выработке отдельных видов молочных продуктов (кисломолочных продуктов, мороженого, творожных изделий); требования, предъявляемые к немолочным видам сырья, пищевым добавкам и упаковочным материалам, применяемые в молочном производстве; обоснование режимов технологических операций с точки зрения биохимических и микробиологических процессов; составление машинно-аппаратурных схем по выработке молочных и молокосодержащих продуктов; исследования качества молочных и молокосодержащих продуктов.

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### ***Б1.В.ДВ.01.02.08 Частные технологии мясных продуктов***

<b>Код и направление подготовки</b>	<u><b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u><b>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Квалификация</b>	<u><b>Бакалавр</b></u>
<b>Форма обучения</b>	<u><b>Очная</b></u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u><b>2019</b></u>
<b>Факультет</b>	<u><b>технологический</b></u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u><b>180/4</b></u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u><b>экзамен</b></u>

Лекции - 34 ч.

Практические занятия - нет ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа - 83,3 ч.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина ***Б1.В.ДВ.01.02.08 «Частные технологии мясных продуктов»*** относится к ***части*** образовательной программы бакалавриата, ***формируемой участниками образовательных отношений***

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций, определяемых самостоятельно образовательной организацией (***ПКОС-8.1; ПКОС-12.1; ПКОС-15.1***)

Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ПКОС-8	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПКОС-8.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	Частные технологии переработки и хранения продукции животноводства	Реализовать частные технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами хранения и переработки мяса в различных экономических и погодных условиях	Применить комплекс мероприятий, направленных на рациональное сочетание процессов труда с вещественными элементами хранения и переработки мяса в пространстве и во времени
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Общие принципы и методы реальной организации технологического процесса	Моделировать технологический процесс переработки мяса; организовать технологический процесс выработки

		хранения и переработки мяса	различных видов мясных изделий; оценивать качество мясного сырья и готовой продукции	мясных изделий; навыками оценки качества мясного сырья и готовой продукции.
--	--	-----------------------------	--	---

### **Краткое содержание дисциплины:**

Химический состав, пищевая ценность продукции животноводства, биохимические процессы при переработке мясной продукции, особенности выработки различных видов мясопродуктов; определение оптимальных режимов хранения и переработки мяса; анализ и оценка микробиологических процессов при хранении и переработке мяса; оценка качества и безопасности мясопродуктов с использованием биохимических показателей; основные методы исследования сырья и готовой продукции; составление машинно-аппаратурных схем по выработке мясных продуктов; исследования качества мяса и мясопродуктов.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**

### **Б1.В.ДВ.02.01 Производственный учет и отчетность в молочной и мясо-перерабатывающей промышленности**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

**Код и направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)**

Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

108/3

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

зачет

Лекции - 18 ч.

Практические занятия – 18 ч.

Самостоятельная работа – 70,9 ч.

Дисциплина (модуль) Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знатъ	уметь	владеТЬ	
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов	навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья; – знаниями расчета технологических процессов переработки мяса
ПКОС-15	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	Пользоваться и заполнять учетно-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях	Навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях

### **Краткое содержание дисциплины**

Современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла; нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализ и расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов; организация эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья.

**Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)****Б1.В.ДВ.02.012 Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях***Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»***Код и направление подготовки**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**Направленность (профиль)**Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции**Квалификация**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

**Год начала подготовки**

2019

**Факультет**

технологический

**Выпускающая кафедра**

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Кафедра-разработчик**

Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

108/3

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

зачет

Лекции - 18 ч.

Практические занятия – 18 ч.

Самостоятельная работа – 70,9 ч.

Дисциплина (модуль) Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
		<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>
<b>ПКОС-12</b>	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	основы учета в отраслях животноводства (скотоводство, свиноводство, птицеводство, овцеводство): формы племенного учета, мечение; учет различных видов продуктивности животных; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	использовать документацию зоотехнического и племенного учета в животноводстве вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов навыками работы с селекционной и зоотехнической документацией, навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья
<b>ПКОС-15</b>	Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПКОС-15.1 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на с/х предприятиях виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла	Пользоваться и заполнять учетно-отчетную документацию по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях Навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на с/х предприятиях

## **Краткое содержание дисциплины**

Основные понятия, цели, задачи и виды учета на сельскохозяйственных предприятиях; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла; заполнение унифицированных форм первичной учетной документации по учету и движению животных, сельскохозяйственной продукции и сырья; правила учета активов и пассивов предприятия; структура и правила составления финансовой отчетности на предприятии; оценка эффективности использования животных, растений, кормов, техники, сырья и материалов на предприятии; особенности учета материально-производственных запасов в сельскохозяйственных организациях; учетная политика предприятия.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.03.01 Технология бродильных производств**  
*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.05.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологической</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>108/3</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>зачёт</u>

Лекции - 34ч.

Практические занятия - \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа – 38,1 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина Технология бродильных производств относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрено

**- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Не предусмотрено

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код Компетен- ции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	владеть
ПКОС-7	Способен реализовывать технологии	ПКОС-7.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства		

	переработки и хранения продукции растениеводства	З-1 Технологии переработки продукции растениеводства с использованием микробиологических процессов	У-1 Контролировать режимы и технологию переработки продукции растениеводства с использованием микробиологических процессов	В-1 Навыками контроля режимов и технологии переработки продукции растениеводства с использованием микробиологических процессов	
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	З-2 Формы управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с использованием микробиологических процессов	У-2 Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с использованием микробиологических процессов	В-2 Навыками принятия управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с использованием микробиологических процессов

**Краткое содержание дисциплины:** Характеристика процессов, происходящих при переработке сырья в различные виды продуктов брожения; микроорганизмы, используемые в бродильных производствах; основные закономерности роста и размножения микроорганизмов; виды брожения и процессы, протекающие при брожении; микробиологические основы бродильных производств; виды бактерий, называемые контаминирующей микрофлорой, и способы его предупреждения; основные свойства сырья и способы его хранения; основы технологии бродильных производств; мероприятия по повышению эффективности производства; обеспечение производство посевным материалом с гарантированной чистотой и активностью; анализ причин брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов; методы анализа качества сырья и процессов его переработки; методами осуществления технического контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства; методы проведения стандартных испытаний по определению показателей физикохимических свойств сырья и продукции; методы осуществления технического контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства. Технологии переработки плодов. Технологии переработки овощей.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.03.02 Технология хлебобулочных изделий**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.05.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	<u>бакалавр</u>
<b>Форма обучения</b>	<u>очная</u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u>2019</u>
<b>Факультет</b>	<u>технологической</u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u>103/3</u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u>зачет</u>

Лекции - 34 ч.

Практические занятия - \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия - 34 ч.

Самостоятельная работа - 38,1 ч.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина Технология хлебобулочных изделий относится к обязательной части образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- Универсальные компетенции и индикаторы их достижения**  
не предусмотрено

**- Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**  
не предусмотрено

**- Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код Компетен- ции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		Знать	уметь	владеть
ПКОС-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКОС-7.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства		
		3-1 Технологии переработки продукции растениеводства с выработкой хлебобулочных изделий	У-1 Контролировать режимы и технологию переработки продукции растениеводства с выработкой хлебобулочных изделий	В-1 Навыками контроля режимов и технологий переработки продукции растениеводства с выработкой хлебобулочных изделий
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	3-2 Формы управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с выработкой хлебобулочных изделий	У-2 Принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с выработкой хлебобулочных изделий
				В-2 Навыками принятия управленческих решений по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с выработкой хлебобулочных изделий

**Краткое содержание дисциплины:** Характеристика процессов, происходящих при переработке зерна; микроорганизмы, используемые в хлебопекарных производствах; основные закономерности роста и размножения микроорганизмов; виды брожения и процессы, протекающие при брожении опары и теста; основные свойства сырья и способы его хранения; основы технологии хлебопекарных производств; мероприятия по повышению эффективности производства; анализ причин брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов; методы анализа качества сырья и процессов его переработки; методами осуществления технического контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства; методы проведения стандартных испытаний по определению показателей физико-химических свойств сырья и продукции; методы осуществления технического контроля по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего биотехнологического производства.

## Приложение 2

### **Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)**

**Б1.В.ДВ.04.01 «Технология переработки плодов и овощей»**  
*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	<u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	Зачет с оценкой

Лекции - 18 ч.

Практические занятия – 36 ч.

Самостоятельная работа – 52,9 ч.

Ярославль 2020 г.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология переработки плодов и овощей» относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ПКОС-9	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПКОС-9.1 Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	пользоваться нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	существующими нормативными документами по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	Современные технологии производства, хранения и переработки плодовоовощной продукции в различных экономических и погодных условиях	Управлять биотических и абиотических стресс-факторами технологических показателей сырья плодовых, овощных культур. Применять теоретические и практические основы плодоводства, овощеводства для принятия управ-	Методикой расчета потребности в экономической эффективности технологий посадочном и посевном материале. Оценка переработки плодов, овощей в целом и их отдельных элементов для различных культур.

			ленческих решений при производстве, хранения и переработки плодово-овощной продукции в различных экономических и погодных условиях	
--	--	--	--	--

### **Краткое содержание дисциплины**

Основные этапы роста и развития плодовых, овощных культур в онтогенетическом и филогенетическом этапах развития. Влияние биотических и абиотических стресс-факторов на технологические показатели сырья плодовых, овощных культур теоретические и практические основы плодоводства, овощеводства. Способы отбора и использования исходного сырья с целью максимального выхода качественной продукции переработки. Расчет потребности в посадочном и посевном материале. Оценка экономической эффективности технологий переработки плодов, овощей в целом и их отдельных элементов для различных культур.

*Приложение 2***Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)****B1.B.DB.04.02 Технология масложирового производства**  
*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины (модуля)»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> <u>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Направленность (профиль)</b>	
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u> <u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет

Лекции - 18 ч.

Лабораторные занятия – 36 ч.

Самостоятельная работа – 52,9 ч.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

**Дисциплина (модуль) Технология масложирового производства относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.**

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **Профессиональные компетенции**

<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>		<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>		
<b>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</b>	<b>ПКОС- 7</b>	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПКОС- 7.1. Реализует технологии переработки и хранения продукции растениеводства		
			Технологию переработки и хранения продукции растениеводства.	Реализовать технологию переработки продукции растениеводства	Навыками и реализацией технологии переработки и хранения продукции растениеводства
	<b>ПКОС- 12</b>	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.	ПКОС- 12.1. Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.		
			Способен ли решать задачи в области развития науки, техники и технологий с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.	Правильно решать задачи в области развития науки, техники и технологий с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.	Умением решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжением правами на результаты интеллектуальной деятельности.

### **Краткое содержание дисциплины**

В данной дисциплине рассматриваются вопросы по технологии масложирового производства, классификации и ассортимента масложирового продукта, производство модифицированных жиров, производство маргаринов, производство специальных жиров, а также производство майонеза.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.ДВ.05.01 «Менеджмент и маркетинг»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Биотехнологии*

**Кафедра-разработчик**

*Экономики и менеджмента*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*108 / 3*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – 17 ч.

Лабораторные занятия – - ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Менеджмент и маркетинг» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.		
			Результаты деятельности и особенности планирования последовательности шагов для достижения данного результата	Анализировать результаты деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата	Навыками видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата
			УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.		
			Методы управления проектом, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Формулировать задачи проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Навыками разработки концепции проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
			УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.		
			Возможные пути решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время	Анализировать и выбирать возможные пути внедрения результатов проекта	Навыками разработки мероприятий для решения задач проекта заявленного качества и за установленное время
			УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.		
			Способы публичного представления результатов проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Представлять публично результаты проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Навыками публичного представления результатов проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		
		Функции управления, процесс принятия управленческих решений	Выявлять проблемы при анализе факторов внешней среды организации	Методикой принятия управленческих решений
ПКОС-16	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКОС-16.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Сущность и показатели экономической эффективности производства и реализации сельскохозяйственной продукции	Рассчитать показатели экономической эффективности производства и реализации сельскохозяйственной продукции Методикой определения экономической эффективности производства и реализации сельскохозяйственной продукции

**Краткое содержание дисциплины:**

При изучении дисциплины «Менеджмент и маркетинг» изучается роль менеджмента и маркетинга в управлении предприятием, рассматриваются функции менеджмента и маркетинга, методы управления предприятием в целом и маркетинговой деятельностью в частности.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.ДВ.05.02 «Инновационный менеджмент»**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Биотехнологии*

**Кафедра-разработчик**

*Экономики и менеджмента*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*108 / 3*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – 17 ч.

Лабораторные занятия – - ч.

Практические занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 55,95 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Инновационный менеджмент» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.		
			Результаты деятельности и особенности планирования последовательности шагов для достижения данного результата	Анализировать результаты деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата	Навыками видеть образ результата деятельности и планировать последовательность шагов для достижения данного результата
			УК-2.2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.		
			Методы управления проектом, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Формулировать задачи проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Навыками разработки концепции проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
			УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.		
			Возможные пути решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время	Анализировать и выбирать возможные пути внедрения результатов проекта	Навыками разработки мероприятий для решения задач проекта заявленного качества и за установленное время
			УК-2.4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.		
			Способы публичного представления результатов проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Представлять публично результаты проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Навыками публичного представления результатов проекта в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знатъ	уметь	владеть
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ПКОС-12.1 Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях		
		Функции управления, процесс принятия управленческих решений	Выявлять проблемы при анализе факторов внешней среды организации	Методикой принятия управленческих решений
ПКОС-16	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКОС-16.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Сущность и показатели экономической эффективности производства и реализации сельскохозяйственной продукции	Рассчитать показатели экономической эффективности производства и реализации сельскохозяйственной продукции Методикой определения экономической эффективности производства и реализации сельскохозяйственной продукции

**Краткое содержание дисциплины:**

При изучении дисциплины «Инновационный менеджмент» изучаются основные понятия инноваций, инновационного менеджмента, инновационный проект и управление им, оценка эффективности инноваций.

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Б1.В.ДВ.05.01 Общая физическая подготовка**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*328*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия – \_\_\_\_\_ ч.

Практические занятия – 136 ч.

Самостоятельная работа – 184,4 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту Б1.В.ДВ.01: «Общая физическая подготовка» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
			знать	уметь	владеть	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	<b>УК-7.1</b> <b>ИД-1ук-7</b> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Научно-практические основы физической культуры, здорового образа и стиля жизни. Виды физических упражнений для развития физических качеств. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Использовать научно-практические основы физической культуры, принципы здорового образа и стиля жизни. Использовать систему физических упражнений для развития физических качеств с учетом состояния здоровья и физической подготовленности. Использовать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Навыками применения полноценного здорового образа и стиля жизни. Навыками выполнения различного вида физических упражнений, форм двигательной деятельности, направленных на укрепление здоровья, обучения двигательным действиям и развитию физических качеств. Навыками самодиагностики и оценки физического развития и физической подготовленности.

		<p><b>УК-7.2</b></p> <p><b>ИД-2 ук-7</b> Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>
		<p>Разнообразие средств физической культуры и спорта для укрепления и сохранения здоровья. Содержание и направленность, методические основы различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую психофизическую прикладную эффективность в рамках подготовки и само подготовки будущей жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Использовать на практике разнообразные средства физической культуры и спорта самостоятельного выбора. Применять различные виды прикладных физических упражнений для совершенствования физических качеств и адаптации к различным условиям профессиональной деятельности. Творчески использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа жизни.</p> <p>Навыками опыта самостоятельного выбора здоровьесберегающих технологий, средств и методов воспитания и контроля прикладных физических качеств (выносливости, быстроты, силы, гибкости, ловкости), необходимых для успешного выполнения профессиональных задач, профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа жизни.</p>

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина «Общая физическая подготовка» включает в себя следующие разделы (модули): общая физическая подготовка с элементами легкой атлетики, общая физическая подготовка с элементами спортивных игр, общая физическая подготовка с элементами атлетической гимнастики, общая физическая подготовка с элементами лыжного спорта.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ***Б1.В.ДВ.05.03 Специально – оздоровительная подготовка***

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*328*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия – \_\_\_\_\_ ч.

Практические занятия – 136 ч.

Самостоятельная работа – 184,4 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту Б1.В.ДВ.03: «*Специально – оздоровительная подготовка*» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

<b>Категория (группа) универсальных компетенций</b>	<b>Код компетенции</b>	<b>Содержание компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>			
			<b>знать</b>	<b>уметь</b>	<b>владеть</b>	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<b>УК-7.1</b> <b>ИД-1ук-7</b> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Научно-практические основы физической культуры, здорового образа и стиля жизни. Виды физических упражнений для развития физических качеств. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Использовать научно-практические основы физической культуры, принципы здорового образа и стиля жизни. Использовать систему физических упражнений для развития физических качеств с учетом состояния здоровья и физической подготовленности. Использовать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Навыками применения полноценного здорового образа и стиля жизни. Навыками выполнения различного вида физических упражнений, форм двигательной деятельности, направленных на укрепление здоровья, обучения двигательным действиям и развитию физических качеств. Навыками самоанализа и оценки физического развития и физической подготовленности.

		<p><b>УК-7.2</b></p> <p><b>ИД-2 ук-7</b> Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>
		<p>Разнообразие средств физической культуры и спорта для укрепления и сохранения здоровья. Содержание и направленность, методические основы различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую психофизическую прикладную эффективность в рамках подготовки и само подготовки будущей жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Использовать на практике разнообразные средства физической культуры и спорта самостоятельного выбора. Применять различные виды прикладных физических упражнений для совершенствования физических качеств и адаптации к различным условиям профессиональной деятельности. Творчески использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа жизни.</p> <p>Навыками опыта самостоятельного выбора здоровьесберегающих технологий, средств и методов воспитания и контроля прикладных физических качеств (выносливости, быстроты, силы, гибкости, ловкости), необходимых для успешного выполнения профессиональных задач, профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа жизни.</p>

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина «Специально – оздоровительная подготовка» включает в себя следующие разделы (модули): общая физическая подготовка с элементами легкой атлетики, общая физическая подготовка с элементами спортивных игр, общая физическая подготовка с элементами атлетической гимнастики, общая физическая подготовка с элементами лыжного спорта.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Б1.В.ДВ.05.02 Спортивное мастерство**

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

**Код и направление подготовки**

*35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Направленность (профиль)**

*Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Квалификация**

*бакалавр*

**Форма обучения**

*очная*

**Год начала подготовки**

*2019*

**Факультет**

*Технологический*

**Выпускающая кафедра**

*Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

**Кафедра-разработчик**

*Гуманитарных дисциплин*

**Объем дисциплины, ч. / з.е.**

*328*

**Форма контроля (промежуточная аттестация)**

*зачет*

Лекции – \_\_\_\_\_ ч.

Лабораторные занятия – \_\_\_\_\_ ч.

Практические занятия – 136 ч.

Самостоятельная работа – 184,4 ч.

Ярославль, 2020 г.

## **Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Элективная дисциплина по физической культуре и спорту Б1.В.ДВ.02: «Спортивное мастерство» относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

## **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Категория (группа) универсальных компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
			знать	уметь	владеть	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	<b>УК-7.1</b> <b>ИД-1ук-7</b> Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	Научно-практические основы физической культуры, здорового образа и стиля жизни. Виды физических упражнений для развития физических качеств. Способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Использовать научно-практические основы физической культуры, принципы здорового образа и стиля жизни. Использовать систему физических упражнений для развития физических качеств с учетом состояния здоровья и физической подготовленности. Использовать способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности.	Навыками применения полноценного здорового образа и стиля жизни. Навыками выполнения различного вида физических упражнений, форм двигательной деятельности, направленных на укрепление здоровья, обучения двигательным действиям и развитию физических качеств. Навыками самодиагностики и оценки физического развития и физической подготовленности.

		<p><b>УК-7.2</b></p> <p><b>ИД-2 ук-7</b> Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>
		<p>Разнообразие средств физической культуры и спорта для укрепления и сохранения здоровья. Содержание и направленность, методические основы различных систем физических упражнений, их оздоровительную и развивающую психофизическую прикладную эффективность в рамках подготовки и само подготовки будущей жизни и профессиональной деятельности.</p> <p>Использовать на практике разнообразные средства физической культуры и спорта самостоятельного выбора. Применять различные виды прикладных физических упражнений для совершенствования физических качеств и адаптации к различным условиям профессиональной деятельности. Творчески использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа жизни.</p> <p>Навыками опыта самостоятельного выбора здоровьесберегающих технологий, средств и методов воспитания и контроля прикладных физических качеств (выносливости, быстроты, силы, гибкости, ловкости), необходимых для успешного выполнения профессиональных задач, профессионально-личностного развития, физического совершенствования, формирования здорового образа жизни.</p>

**Краткое содержание дисциплины:** дисциплина «Спортивное мастерство» включает в себя следующие разделы (модули): общая физическая подготовка с элементами легкой атлетики, общая физическая подготовка с элементами спортивных игр, общая физическая подготовка с элементами атлетической гимнастики, общая физическая подготовка с элементами лыжного спорта.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **ФТД.01 Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет

Лекции - 17 ч.

Лабораторные занятия - 17 ч.

Самостоятельная работа - 72,95ч.

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Физико-химические методы анализа сырья и готовой продукции» относится к факультатив образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

##### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции			
		знать	уметь	владеть	
ПКОС-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществлять обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	<b>ПКОС-1.1</b> Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	Общие теоретические основы физико-химических методов анализа, условия выполнения	Использует физико-химические методы определения показателей качества сырья и готовой продукции	Основными понятиями, связанные с объектами измерений и их средствами.

	составлять их описание и формулировать выводы	полнения аналитических определений, области применения различных методов анализа; метрологические основы аналитической химии; правила и методы работы в аналитической лаборатории.	дукции.	
--	---	--	---------	--

**Краткое содержание дисциплины:** общетеоретический, спектральные методы анализа готового сырья, электрохимические методы анализа готового сырья, хроматографические методы анализа готового сырья.

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### «ФТД.02 Система автоматизированного проектирования предприятий»

*Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»*

<b>Код и направление подготовки</b>	<u><b>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Направленности (профили)</b>	<u><b>Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Квалификация</b>	<u><b>Бакалавр</b></u>
<b>Форма обучения</b>	<u><b>очная</b></u>
<b>Год начала подготовки</b>	<u><b>2019</b></u>
<b>Факультет</b>	<u><b>технологический</b></u>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u><b>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b></u>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<u><b>108/3</b></u>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<u><b>зачет</b></u>

Лекции - 18 ч.

Практические занятия - 18 ч.

Лабораторные занятия - нет ч.

Самостоятельная работа - 70,9 ч.

Ярославль 2020г.

## Место дисциплины в структуре образовательной программы

**Дисциплина «ФТД.02 Система автоматизированного проектирования предприятий» относится к части образовательной программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений**

**Дисциплина направлена на формирование профессиональной компетенции, определяемых самостоятельно образовательной организацией и индикаторы их достижения (ПКОС – 2)**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-2	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ПКОС-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	Способы использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот	Распорядится правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот

### Краткое содержание дисциплины

Назначение и содержание реальных и учебных проектов по проектированию предприятий перерабатывающих отраслей. Виды и содержание нормативных документов, лежащих в основе реального и учебного проектирования перерабатывающих предприятий. Этапы выполнения учебных и реальных проектов перерабатывающих предприятий. Основные компьютерные приемы, используемые при выполнении текстовой и графической части ВКР, связанные с проектированием предприятий перерабатывающих отраслей. Изучение нормативной документации: «Требования ГОСТ 2.106-96 ЕСКД «Текстовые документы», ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления», «Требования ГОСТ 7.1-2003, предъявляемые к библиографическому описанию литературных источников в текстовых документах выпускной квалификационной работы с использованием программы «MicrosoftWord») с использованием компьютерных технологий.

## **Аннотация рабочей программы дисциплины**

### **ФТД.03 Технология органических продуктов растительного и животного происхождения**

<b>Код и направление подготовки</b>	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
<b>Направленность (профиль)</b>	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Квалификация</b>	бакалавр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Год начала подготовки</b>	2019
<b>Факультет</b>	технологический
<b>Кафедра-разработчик</b>	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	108/3
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	зачет

Лекции - 18 ч.

Практические занятия –18 ч.

Самостоятельная работа - 70,9ч.

#### **Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Технология органических продуктов растительного и животного происхождения» относится к факультатив образовательной программы бакалавриата.

#### **Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

##### **- универсальные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Согласно учебному плану и ОПОП не предусмотрены.

##### **- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС-12	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки	ПКОС-12.1 ИД-1Принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях.	Свод положений, регла-	Принимать управленчес- Процедурой обследо-

	сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях	ментирующих технологические процессы производства органической продукции и сырья растительного или животного происхождения.	ские решения по производству с использованием правил органического производства.	вания компетентным органом органических пищевых продуктов на протяжении всей пищевой цепи их производства.
<b>ПКОС-10</b>	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>ПКОС-10.1</b> ИД-1 Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки  Процедуру, включающую в себя проведение испытаний, посредством которой орган по сертификации подтверждает соответствие органической продукции установленным требованиям.	Проводить контроль качества и безопасности органической продукции	Методами контроля качества и безопасности органической продукции.

**Краткое содержание дисциплины:** общетеоретический, технология органических продуктов растительного происхождения, технология органических продуктов животного происхождения, подтверждение соответствия и инспекция органических продуктов.