


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии
агротехнологического факультета

 О.В.Никитина

«27» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГБОУ ВО Курская ГСХА

 В.А. Семькин

«27» августа 2018 г.



**Аннотации рабочих программ дисциплин
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»**

Аннотация рабочей программы дисциплины «Иностранный язык»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- формирование у обучающихся достаточного уровня коммуникативной компетенции на иностранном языке для решения профессионально-значимых задач в аграрной сфере и научной деятельности, для общения с зарубежными партнерами в профессиональной, социальной и культурной областях.

Задачи:

- научить обучающихся практическому владению иностранным языком в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятию на слух (аудировании), чтении и письме;

- способствовать формированию у обучающихся языковой и коммуникативной компетенции, позволяющей квалифицированно решать профессиональные задачи;

- развить у обучающихся навыки самостоятельной работы со специальной литературой на иностранном языке для получения профессиональной информации;

- углубить у обучающихся знания страноведческого характера по странам изучаемого языка;

- дать обучающимся основные рекомендации по межкультурному общению с представителями различных национальностей в профессиональной деятельности и социальной жизни.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

(Английский язык)

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Моя семья. Правила чтения. Артикли. Личные местоимения. Глаголы to be, to have. Составление темы «My Family».
2.	Образование и карьера. Числительные. оборот there is/there are. Неопределенные местоимения some, any. Работа над темой «Our Academy».
3.	Страна изучаемого языка. Простое настоящее время. Местоимения much, many. Введение лексики по теме “Great Britain”. Работа над текстом «Great Britain».
4.	Столица изучаемого языка. Простое прошедшее время. Безличные предложения. Введение лексики по теме «London». Работа над текстом «London».
5.	Экологические проблемы в современном мире. Простое будущее время. Работа над текстом «The Problems of Environment». Степени сравнения прилагательных и наречий. Модальные глаголы.
6.	Моя родина – Россия. Эквиваленты модальных глаголов. Причастие I. Функции Причастия I в предложении. Группа продолженных времен. Введение лексики и работа над текстом «The Russian Federation».
7.	Полевые культуры: классификация. Причастие II. Функции причастия II в предложении. Группа перфектных времен. Работа с лексикой и текстами по теме «Field Crops: Classification».
8.	Приемы обработки.

	Пассивный залог. Работа с лексикой и текстами по теме «Cultural Practices».
9.	Части растений и их функции. Инфинитив. Функции инфинитива в предложении. Изучение лексики и работа над текстами по теме «Plants Parts and Functions».
10.	Методы, используемые при обработке почвы. Активизация лексики общей сельскохозяйственной тематики. Работа над текстом «Methods Used to Build Soils».
11.	Моя будущая профессия. Работа с лексикой профессиональной направленности и текстом «My Future Profession».
12.	Сохранение почвы. Работа с лексикой профессиональной направленности и текстами по теме «Soil Coservation».
13.	Сорняки, вредители и болезни. Работа с лексикой профессиональной направленности и текстами по теме «Weeds, Pests and Disease».
14.	Деловые переговоры. Введение и закрепление лексики, фраз-клише, характерных для ведения переговоров. Работа над диалогами.

(немецкий язык)

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Моя семья. Правила чтения. Личные местоимения. Порядок слов в повествовательном и вопросительном предложениях. Составление темы «Meine Familie».
2.	Образование и карьера. Презенс. Глаголы с отделяемыми и неотделяемыми приставками. Возвратные глаголы. Модальные глаголы. Работа над темой «Unsere Akademie».
3.	Страна изучаемого языка. Числительные. Предлоги. Степени сравнения прилагательных и наречий. Работа над темой «Die Bundesrepublik Deutschland».
4.	Столица изучаемого языка. Имперфект. Образование и спряжение в имперфект слабых, сильных и неправильных глаголов. Работа над текстом «Берлин».
5.	Экологические проблемы в современном мире. Перфект. Причастие II. Работа над текстом «Umweltschutz».
6.	Моя родина – Россия. Футурум. Управление глаголов. Работа над текстом “Russische Föderation”.
7.	Почва-основа сельскохозяйственного производства. Страдательный залог. Способы перевода страдательного залога. Работа с лексикой и текстом по теме «Boden – das Hauptproduktionsmittel des Landwirtes»
8.	Важнейшие питательные вещества растений. Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений: придаточные дополнительные, времени, цели. Работа с лексикой и текстом по теме “Die wichtigsten Pflanzennährstoffe.”
9.	Защита растений. Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений: придаточные определительные, причины, сравнительные. Работа с лексикой и текстом по теме

	”Pflanzenschutzmaßnahmen”.
10.	Особые культуры. Инфинитив. Инфинитивные группы. Инфинитивные конструкции. Работа с лексикой и текстом по теме «Sonderkulturen».
11.	Моя будущая профессия. Введение лексики по теме «Моя будущая профессия». Работа над текстом «Mein zukünftiger Beruf».
12.	Альтернативное земледелие. Работа с лексикой профессиональной направленности и текстами по теме.
13.	Плодоводство и овощеводство. Работа с лексикой профессиональной направленности и текстами по теме.
14.	Деловые переговоры. Введение и закрепление лексики, фраз-клише, характерных для ведения переговоров. Работа над диалогами.

Аннотация рабочей программы дисциплины «История»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- создание у обучающихся системного представления об истории России с древнейших времен до современности и роли нашей страны во всемирно-историческом процессе для формирования гражданской позиции, успешного осуществления межполитических, межкультурных и межнациональных коммуникаций в профессиональной деятельности, социальной практике и частной жизни.

Задачи:

- сформировать у обучающихся всесторонние знания об историческом развитии России с древности до современного периода и ее роли в мировой истории, понимание общих исторических закономерностей развития человеческого общества для формирования гражданской позиции;

- развить у обучающихся навыки осуществлять с опорой на достоверные исторические источники анализ современных общественно-политических, социально-экономических и культурных проблем развития России и мира, обусловленных историческим прошлым страны и мирового сообщества;

- воспитать у обучающихся уважение к традиционным национальным и общечеловеческим ценностям, патриотизм, сформировать активную гражданскую позицию для успешного взаимодействия с различными представителями социальных, политических групп общества в процессе будущей профессиональной деятельности, социальной и частной жизни, для самоорганизации и самообразования.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	История как наука и учебная дисциплина. Восточные славяне, образование и развитие древнерусского государства Киевская Русь: с древнейших времен до начала XIII в.
2.	От Руси к России: XIII–XVI вв.
3.	Династический кризис и Смутное время: конец XVI – начало XVII в.
4.	XVII в.: возрождение Российского государства
5.	Россия в конце XVII–XVIII в.: от царства к империи
6.	Россия в первой половине XIX в.: эволюция государства и общества
7.	Россия в 1860–1890-е гг.
8.	Начало XX в.: Россия в эпоху революций и реформ
9.	Формирование Советского государства (1917–1921 гг.). Социально-экономическое и культурно-политическое развитие СССР в 1920–1930-е гг.
10.	СССР во Второй мировой (1939–1945 гг.) и Великой Отечественной (1941–1945 гг.) войнах
11.	СССР в послевоенном мире: 1946–1964 гг. Хрущевская оттепель. Стабильность или «застой» в истории СССР: 1964–1984 гг.
12.	Разрушение партийно-государственной системы управления в СССР и формирование новой российской государственности: 1985–2010-е гг.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Философия»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- изучение всеобщих универсальных законов развития и целостной картины мира во взаимосвязи с историей возникновения философии, ее генезиса и современного состояния для анализа и успешного решения мировоззренческих проблем в межкультурной коммуникации, профессиональной деятельности, экзистенции в целом.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания по основным проблемам онтологии, гносеологии, диалектики, аксиологии, философской антропологии, социальной философии;

- научить обучающихся осуществлять философский анализ современных социальных проблем;

- развивать у обучающихся навыки самостоятельного мышления для эффективного взаимодействия в процессе будущей профессиональной деятельности, социальной и частной жизни.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Раздел №1 Философия, её предмет и роль в жизни общества.
2.	Раздел № 2 Основные философские школы и направления. Тема 1. Этапы развития философии. Античная философия. Средневековая философия.
3.	Тема 2. Философия эпохи Возрождения, Нового времени и Просвещения
4.	Тема 3. Немецкая классическая и марксистская философия.
5.	Тема 4. Постклассическая философия. Современная западная философия.
6.	Тема 5. Русская философия
7.	Раздел №3 Учение о бытии. Универсальные связи бытия. Диалектическое миропонимание. Человек во Вселенной: разные способы видения мира.
8.	Раздел №4 Философское осмысление сознания.
9.	Раздел №5 Философское учение о познании.
10.	Раздел №6 Философия и методология науки.
11.	Раздел №7 Человек и природа.
12.	Раздел №8 Социальная философия.
13.	Раздел №9 Философия истории.
14.	Раздел №10 Философская антропология.
15.	Раздел №11 Аксиология (учение о ценностях).
16.	Раздел №12 Глобальные проблемы современности. Философское осмысление будущего.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Экономическая теория»

Цель и задачи дисциплины

Цель:

– формирование комплекса знаний об экономической жизни общества на микро- и макроуровне, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности, социальной и частной жизни.

Задачи дисциплины:

– сформировать систему базовых знаний по экономической теории; дать представление об экономике как системе жизнеобеспечения общества в условиях ограниченных ресурсов;

– научить понимать основные проблемы микро- и макроэкономики, анализировать экономическую политику государства в современных социально-экономических условиях;

– развить практические навыки анализа ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, движения уровня цен и денежной массы;

– развить способность самостоятельного поиска и использования экономической информации, необходимой в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Тема 1. Предмет и метод экономической теории
2	Тема 2. Общественное производство и проблема выбора
3	Тема 3. Общая характеристика рыночного хозяйства
4	Тема 4. Основы теории спроса и предложения
5	Тема 5. Фирма. Издержки производства и прибыль
6	Тема 6. Конкуренция. Основные типы структуры рынка
7	Тема 7. Рынки факторов производства
8	Тема 8. Макроэкономика и национальное счетоводство
9	Тема 9. Макроэкономическое равновесие. Потребление, сбережения и инвестиции
10	Тема 10. Макроэкономическая нестабильность. Экономический рост и цикличность развития
11	Тема 11. Государственная макроэкономическая политика
12	Тема 12. Мировая экономика и международные экономические отношения

Аннотация рабочей программы дисциплины «Правоведение»

Цель и задачи дисциплины:

Цель дисциплины «Правоведение» - изучение основных юридических понятий и категорий, позволяющих осмыслить принципы и методы функционирования всей правовой системы России, статуса России как полноправного участника международных отношений, взаимодействия международного и национального законодательства, правового положения физических и юридических лиц, особенностей юридической квалификации имущества.

Задачи дисциплины:

- выработать у обучающихся понимание особенностей правовой системы Российской Федерации;
- изучить значение и функции права в формировании правового государства, укреплении законности и правопорядка в стране;
- отработать умения и навыки разбираться в законах и подзаконных актах, обеспечивать соблюдение законодательства, принимать решения в соответствии с законом;
- научить обучающихся анализировать законодательство и практику его применения, ориентироваться в законодательстве и в специальной литературе, и на основе полученных знаний решать конкретные проблемы, возникающие в практической деятельности.
- привитие навыков ориентации в системе нормативных правовых актов, самостоятельной работы с учебными пособиями, научной литературой и материалами судебной практики.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

	Наименование разделов, тем
	Государство и право. Их роль в жизни общества
	Правонарушение и юридическая ответственность
	Основы конституционного права РФ
	Основы гражданского права.
	Основы семейного права.
	Основы трудового права.
	Основы административного и уголовного права.
	Основы экологического права.
	Основы охраны государственной тайны

Аннотация рабочей программы дисциплины «Русский язык и культура речи»

Цели и задачи дисциплины

Цель: - повышение уровня теоретического и практического владения современным русским языком у обучающихся нефилологического профиля в разных сферах функционирования речи, в письменной и устной разновидностях языка.

Задачи:

- сформировать навыки устной и письменной коммуникации на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- повысить общую культуру речи, а также уровень орфографической, пунктуационной и стилистической грамотности;
- развить у обучающихся навыки и умения в области деловой и научной речи, написания учебно-научных работ;
- научить грамотно вести дискуссию и отстаивать свою точку зрения;
- подготовить к аналитическому виду деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Тема 1. Введение. Что такое культура речи
2.	Тема 2. Коммуникативные качества речи
3.	Тема 3. Разновидности речи
4.	Тема 4. Функциональные стили современного русского языка
5.	Тема 5. Культура речевого общения (основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения)
6.	Тема 6. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет)
7.	Тема 7. Орфоэпические нормы (акцентологические): нормы ударения и нормы произношения
8.	Тема 8. Научный функциональный стиль
9.	Тема 9. Официально-деловой функциональный стиль
10.	Тема 10. Жанровая дифференциация и отбор языковых средств в публицистическом стиле
11.	Тема 11. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка
12.	Тема 12. Взаимодействие стилей. Художественный функциональный стиль
13.	Тема 13. Лексические нормы
14.	Тема 14. Морфологические нормы
15.	Тема 15. Синтаксические нормы

Аннотация рабочей программы дисциплины «Социология»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

освоение особенностей социологического подхода к изучению общества, формирование навыков социологического анализа социальных явлений и процессов для быстрой и успешной социальной, профессиональной и индивидуальной адаптации в современном изменяющемся мире.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о предмете и основных теоретических направлениях в социологии, закономерностях общественного устройства и развития, а также о социальной структуре общества и месте личности в различных видах социальных взаимосвязей;
- обеспечить развитие у обучающихся навыков самостоятельного мышления при анализе социальных проблем;
- научить обучающихся использовать методы социологического исследования при изучении социальных явлений и процессов;
- подготовить обучающихся к реальной практике социальных взаимодействий и отношений в профессиональной и частной жизни.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов, тем
1.	Социология как наука
2.	История развития социологической мысли
3.	Методология и методика социологических исследований
4.	Общество как социальная система
5.	Личность в структуре общества
6.	Социальный контроль и социальные отклонения
7.	Социальная стратификация и мобильность
8.	Социология семьи и брака
9.	Социальные процессы и изменения

Аннотация рабочей программы дисциплины «Математика»

Цели и задачи изучения дисциплины

Цель:

- дать представление о математических методах познания, сформировать необходимые элементы логического и алгоритмического мышления, помочь овладеть математическим аппаратом с целью использования в изучении других дисциплин.

Задачи:

- дать обучающимся знания в области математики для их применения к решению практических задач;

- научить применению методов математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности для расчетов доз органических и минеральных удобрений на планируемый урожай;

- сформировать навыки логического мышления, самообразования;

- привить навыки применения методов и приемов постановки и решения задач по основным разделам математики, иметь навыки разработки простейших математических моделей.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов, тем
1	Тема 1. Элементы линейной алгебры
2	Тема 2. Элементы аналитической геометрии
3	Тема 3. Функции одной переменной. Классы функций
4	Тема 4. Дифференциальное исчисление функций одной переменной
5	Тема 5. Дифференциальное исчисление функции многих переменных
6	Тема 6. Первообразная и неопределенный интеграл.
7	Тема 7. Определенный интеграл и его приложения
8	Тема 8. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Аннотация рабочей программы дисциплины «Информационные технологии»

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Информационные технологии» – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания об основных принципах обработки данных в профессиональной деятельности (сбор, систематизация, хранение, защита, передача, обработка и вывод (визуализация));
- научить обучающихся осуществлять аналитическую обработку данных на основе общих и специализированных прикладных программных средств;
- сформировать практические навыки работы с программным инструментарием компьютерных информационных технологий (программные продукты, комплексы, информационные ресурсы и прочее) в области технологии производства и переработки продукции животноводства

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

	Наименование разделов, тем
1	Введение. Основы информационных технологий
2	Автоматизированные информационные технологии и системы
3	Информационные технологии в обработке текстовой информации
4	Информационные технологии в обработке числовой информации
5	Информационные технологии обработки графической информации. Создание презентаций
6	Технологии работы с системами управления базами данных
7	Математическое моделирование. Форма и принципы представления математических моделей
8	Информационно-вычислительные сети и ресурсы в системе информационных технологий
9	Информационно-правовое обеспечение информационных систем и технологий
10	Применение информационных технологий в агропромышленном комплексе (АПК).
11	Основы безопасности информационных технологий и систем

Аннотация рабочей программы дисциплины «Химия: неорганическая и аналитическая»

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Химия: неорганическая и аналитическая»:

– формирование у обучающихся теоретических знаний о веществах и химических процессах и практических владений методами исследования для выполнения основных профессиональных задач.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся глубокие знания по химии как одной из фундаментальных общеобразовательных дисциплин;
- научить обучающихся использовать основные законы современного естествознания в профессиональной деятельности;
- подготовить обучающихся к профессиональной деятельности с использованием современных приборов и оборудования.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
	1 семестр
1.	Раздел I. Тема 1. Основные законы химии.
2.	Тема 2. Классы неорганических соединений.
3.	Тема 3. Определение молекулярной массы углекислого газа.
4.	Тема 4. Определение эквивалента Металла методом вытеснения водорода.
5.	Раздел II. Тема 5. Строение атома.
6.	Тема 6. Строение ядра. Радиоактивность.
7.	Раздел III. Тема 7. Реакционная способность веществ: химия и периодическая система элементов. ПСХЭ. Кислотно-основные свойства веществ.
8.	Раздел IV. Тема 8. Химическая связь, комплиментарность.
9.	Раздел V. Тема 9. Комплексные соединения. Донорно-акцепторная связь
10.	Раздел VI. Тема 10. Химическая термодинамика. Химическая кинетика. Скорость реакции и методы ее регулирования. Химическое и фазовое равновесие.
11.	Раздел VII. Тема 11. Химические системы: растворы, дисперсные системы. Способы выражения концентрации. Тема 12. Растворы. Электролиты.
12.	Раздел VIII. Тема 13. Гидролиз солей.
13.	Раздел IX. Тема 14. ОВР
14.	Раздел X. Тема 15. Химия элементов и их соединений. Химия s-элементов
15.	Тема 16. Химия элементов и их соединений. Химия p-элементов
	2 семестр
1.	Раздел I. Тема 17. Теоретические аспекты химического анализа.
2.	Тема 18. Предмет и методы аналитической химии.
3.	Тема 19. Условия выполнения аналитических реакций, их чувствительность, селективность и специфичность, аналитический сигнал.
4.	Раздел II. Тема 20. Химическая идентификация. Качественный анализ.

5	Тема 21. Первая и вторая аналитические группы катионов. Тема 22. Анализ смеси катионов 1 и 2 групп.
6	Тема 23. Третья аналитическая группа катионов. Тема 24. Анализ смеси катионов 1-3 групп.
7	Тема 25. Частные реакции на анионы 1-3 групп. Анализ сухого вещества
8	Раздел III. Тема 26. Химическая идентификация. Количественный анализ. Гравиметрия.
9	Раздел IV. Тема 27. Теории растворов и индикаторов. Буферные растворы.
10	Раздел V. Тема 28. Титриметрический анализ.
11	Раздел VI. Тема 29. Физико-химические и физические методы анализа. Метод колориметрии.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Морфология и физиология сельскохозяйственных животных»**

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных» - научить будущего специалиста выявлять сущность физиологических функций и механизмов их регуляции на тканевом, органном и системном уровнях, прививать способность к анализу индивидуального, стадного, популяционного поведения животных в изменяющихся условиях внешней среды, взаимосвязи между строением и функцией тканей, органов и организма в целом.

Задачи дисциплины:

- дать знания обучающимся об основных закономерностях строения организма сельскохозяйственных животных, функций и процессов, протекающих в их организме (кровообращение, дыхание, пищеварение, обмен веществ и энергии, воспроизводство, лактация и другие);
- овладение умением и навыками исследования физиологических констант различных функций и умело их использовать при изучении смежных дисциплин и в практической деятельности.
- развитие профессионального мышления у обучающихся о поведенческих реакциях и механизмах их формирования у животных разных видов, направления продуктивности, возраста, породы и типа нервной системы.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Введение. Морфология и физиология – наука о строении организма, функциях и поведении животных и связь их с условиями внешней среды. Методы изучения функций и поведения животных. Принцип регуляции функций.
2.	Система крови. Основные функции и физико-химические свойства крови. Функция эритроцитов, лейкоцитов, тромбоцитов и методика их подсчета. Механизм свертывания крови.
3.	Физиология кровообращения. Движение крови в большом и малом кругах кровообращения. Физиология сердца и нейро-гуморальная регуляция, ее функции. Методы исследования работы сердца и механизмы ее регуляции.
4	Система кровообращения. Физиология внешнего и внутреннего дыхания. Легочная вентиляция.
5.	Система пищеварения. Ротовое пищеварение и методы его изучения. Механизм секреции слюны, определение ее состава и физиологических свойств. Регуляция слюноотделения.
6.	Пищеварение в желудке. Желудочное пищеварение у разных видов животных. Механизм секреции желудочного сока, определение его состава и ферментативных свойств. Моторика желудка. Особенности пищеварения у молодняка жвачных.
7.	Обмен веществ и энергии, их биологическое значение и единство. Обмен белков, липидов и регуляция этих процессов.
8.	Физиология выделения. Значение выделительной системы в регуляции гомеостаза.

9.	Система размножения. Половая и физиологическая зрелость животных. Сперматогенез и овогенез. Овуляция. Образование желтого тела. Половой цикл самок и его регуляция. Спаривание, осеменение самок. Механизм оплодотворения. Беременность, роды и их регуляция. Размножение птиц.
10.	Система лактации. Понятие о лактации и лактационном периоде. Процесс молокообразования и выведения молока, регуляция этих функций. Взаимосвязь молочной железы с функцией других органов. Физиологические основы ручного и машинного доения. Пути повышения молочной продуктивности с.-х. животных. Профилактика стрессов и маститов.
11.	Физиология эндокринной системы. Методы изучения функции желез внутренней секреции. Гормоны и механизм их действия. Гипоталамус и его роль в регуляции функций. Гормоны гипофиза, щитовидной железы, поджелудочной, надпочечников и других желез.
12.	Физиология возбудимых тканей. Основные свойства тканей. Биопотенциалы и современная теория их возникновения. Функция мышц и нервных волокон.
13.	Физиология центральной нервной системы. Структура и функция ЦНС. Рефлексы и рефлекторная дуга. Методы исследования нервной системы. Нервные центры и их свойства. Торможение рефлексов.
14.	Функция ретикулярной формации, мозжечка, промежуточного мозга, лимбическая система мозга. Строение и функция коры больших полушарий мозга и вегетативной нервной системы.
15.	Высшая нервная деятельность. Методы исследования коры больших полушарий. Учение И.М. Сеченова, И.П. Павлова об условных рефлексах. Механизм выработки и торможения условных рефлексов. Типы нервной системы и их значение для животноводства. Память и ее структурно-функциональные основы у животных.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Кормопроизводство»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Кормопроизводство» - получение системного представления о кормовых растениях и технологии их возделывания в условиях ЦЧЗ.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся информацию о современном состоянии научных знаний в области кормопроизводства и перспективе их дальнейшего развития;
- научить общим принципам возделывания кормовых культур на кормовые цели;
- подготовить обучающихся к самостоятельному принятию решения по технологии возделывания кормовых культур.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Введение в кормопроизводство Характеристика почв Факторы жизни растений. Законы земледелия. Севообороты. Сорные растения
2	Удобрения и их применение. Характеристика зерновых и зернобобовых культур и технология их возделывания
3	Корнеклубнеплоды и силосные культуры. Общая характеристика и технология возделывания
4	Общая характеристика однолетних и многолетних трав и технология их возделывания
5	Экологические, биологические, морфологические особенности луговых растений
6	Хозяйственная характеристика основных растений сенокосов и пастбищ введенных в культуру. Классификация кормовых угодий
7	Системы поверхностного улучшения естественных кормовых угодий.
8	Система коренного улучшения естественных кормовых угодий
9.	Создание и рациональное использование сенокосов и пастбищ

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Генетика растений и животных»
Цель и задачи дисциплины**

Цель:

– получение теоретических знаний и практических навыков по использованию классических и современных методов генетико-математического анализа для выявления закономерностей наследования хозяйственно-полезных признаков животных и растений в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Задачи:

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания основных законов наследственности и изменчивости растительных и животных организмов;
- научить обучающихся применять методы генетико-математического анализа;
- подготовить обучающихся к реализации селекционно-генетических методов повышения продуктивности сельскохозяйственных животных и растений, основанных на знании их биологических особенностей в процессе будущей производственно-технологической деятельности

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Раздел 1. Предмет и методы генетики
2	Раздел 2. Цитологические и молекулярные основы наследственности
3	Раздел 3. Закономерности наследования признаков при половом размножении Тема 1. Моногибридное скрещивание Тема 2. Ди- и полигибридное скрещивание Тема 3. Взаимодействие неаллельных генов. Аддитивные, летальные и гены-модификаторы
4	Раздел 4. Генетика пола
5	Раздел 5. Хромосомная теория наследственности
6	Раздел 6. Математические методы анализа изменчивости признаков у животных: Тема 1. Малые выборки Тема 2. Большие выборки Тема 3. Статистические ошибки
7	Раздел 7. Генетика количественных признаков
8	Раздел 8. Мутационная изменчивость
9	Раздел 9. Генетика популяций
10	Раздел 10. Биотехнология и генетическая инженерия
11	Раздел 11. Группы крови и биохимический полиморфизм белков
12	Раздел 12. Генетика уродств, врожденных аномалий и болезней
13	Раздел 13. Инбридинг, инбредная депрессия и гетерозис. Тема 1. Составление разных форм родословных сельскохозяйственных животных Тема 2. Определение степени инбридинга, вычисление коэффициентов возрастания гомозиготности и генетического сходства

Аннотация рабочей программы дисциплины «Производство продукции растениеводства»

Цель и задачи дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний по морфологии, биологии, экологии и технологии выращивания полевых, овощных и плодово-ягодных культур в различных агроэкологических условиях.

Задачи:

1. Дать обучающимся основные теоретические и практические знания и навыки в области растениеводческой науки.
2. Обогащать обучающихся современным состоянием научных знаний по теоретическим основам растениеводства, биологии и технологиям возделывания полевых, овощных и плодово-ягодных культур
3. Научить обучающихся поиску взаимосвязей между растениеводством и другими агрономическими дисциплинами (земледелие, почвоведение, агрохимия, экология, экономика АПК, организация сельскохозяйственного производства) с целью использования интегрированных знаний в процессе будущей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Теоретические основы растениеводства. Сельскохозяйственные культуры, их видовой состав.
2	Особенности биологии и современные технологии производства зерна озимых культур.
3	Особенности биологии и современные технологии производства ранних яровых хлебов.
4	Особенности биологии и современные технологии производства крупяных культур и кукурузы.
5	Особенности биологии и современные технологии производства зернобобовых культур.
6	Особенности биологии и современные технологии производства картофеля
7	Особенности биологии и технологии возделывания сахарной свеклы и кормовых корнеплодов
8	Видовой состав, особенности биологии кормовых трав и производства грубых и сочных кормов
9	Особенности масличных и эфиромасличных культур. Особенности биологии и технология производства маслосемян
10	Видовой состав, особенности биологии и современные технологии производства прядильных культур.
11	Видовой состав, особенности биологии и современные технологии производства овощей
12	Видовой состав, особенности биологии и современные технологии производства плодов:
13	Основные принципы семеноведения

Аннотация рабочей программы дисциплины «Производство продукции животноводства»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Производство продукции животноводства» – изучение технологий производства продукции животноводства для успешной их реализации в условиях конкретных производственных ситуаций в хозяйствах различной мощности и разных форм собственности.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания об отраслях животноводства и современных технологиях производства продукции животноводства;
- научить обучающихся осуществлять технологические моменты, связанные с разведением, кормлением, содержанием сельскохозяйственных животных, оптимальные для реализации их продуктивного генетического потенциала;
- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования существующих технологий производства продукции животноводства

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

Раздел I. Введение

Тема 1. Народнохозяйственное значение животноводства

Раздел II. Основы разведения сельскохозяйственных животных

Тема 1. Понятие о разведении сельскохозяйственных животных

Тема 2. Присвоение кличек, нумерация и мечение животных.

Тема 3. Оценка экстерьера и конституции сельскохозяйственных животных.

Тема 4. Учёт и оценка мясных и откормочных качеств и показателей воспроизводства разных видов сельскохозяйственных животных.

Тема 5. Учёт и оценка молочной продуктивности крупного рогатого скота

Раздел III. Основы кормления сельскохозяйственных животных

Тема 1. Понятие о кормах и кормлении с/х животных.

Тема 2. Основные принципы кормления крупного рогатого скота.

Тема 3. Основные принципы кормления свиней.

Тема 4. Основные принципы кормления овец.

Тема 5. Особенности кормления лошадей

Раздел IV. Основы скотоводства

Тема 1. Технология производства продукции скотоводства

Тема 2. Породы крупного рогатого скота

Тема 3. Бонитировка крупного рогатого скота.

Раздел V. Основы свиноводства и птицеводства

Тема 1. Технология производства свинины

Тема 2. Эффективность разной интенсивности использования свиноматок.

Тема 3. Технология производства продукции птицеводства

Тема 4. Породы свиней и сельскохозяйственной птицы

Тема 5. Яичная и мясная продуктивность сельскохозяйственной птицы

Раздел VI. Основы овцеводства, коневодства, кролиководства и пчеловодства

Тема 1. Хозяйственно-биологические особенности овец и лошадей.

Тема 2. Основы шерстования.

Тема 3. Продуктивное и рабочепользовательное коневодство.

Тема 4. Основы кролиководства и пчеловодства

Тема 5. Породы лошадей, овец и кроликов

Тема 6. Составление кормового баланса пасеки.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»**

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» – изучение технологических свойств продукции растениеводства, реакции ее на технологические воздействия для эффективной организации и ведения технологических процессов хранения и переработки в продукцию различного ассортимента.

Задачи дисциплины:

- сформировать у обучающихся системные знания о характеристиках и свойствах различной растениеводческой продукции как объекта хранения и переработки, о технологических процессах хранения и переработки и об особенностях и принципах работы технологического оборудования, используемого при хранении и переработки продукции растениеводства;

- научить обучающихся определять качество продукции растениеводства, регулировать процессы и настраивать технологическое оборудование с целью организации и ведения ее эффективного хранения и переработки;

- подготовить обучающихся к организации и ведению технологических процессов хранения и переработки продукции растениеводства

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов, тем
Раздел 1. Хранение и переработка зерна и семян	
1	Значение и принципы хранения продукции растениеводства
2	Характеристика зерновых масс как объектов хранения
3	Физические свойства и физиологические процессы, происходящие в зерне, муке, крупе при хранении
4	Режимы и способы хранения зерновых масс
5	Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства
6	Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства
7	Технология свеклосахарного производства
8	Технология бродильных производств
Раздел 2. Хранение и переработка плодоовощной продукции	
1	Характеристика и свойства картофеля, овощей, плодов и ягод как объектов хранения
2	Физические свойства и физиологические процессы, происходящие в картофеле, овощах и плодах при хранении
3	Режимы и способы хранения картофеля и плодоовощной

	продукции
4	Технология переработки картофеля
5	Технология переработки плодов и овощей
6	Технология производства вин

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология хранения и переработки продукции животноводства»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений, позволяющих осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах хранения и переработки продукции животноводства;

- научить обучающихся осуществлять технологические процессы хранения и переработки продукции животноводства, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий хранения и переработки продукции животноводства.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов и тем
1	Раздел 1. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины
2	Раздел 2. Молоковедение
2.1	Тема 2.1 Состав и оценка качества молока как сырья для переработки
3	Раздел 3. Технология производства молочных продуктов
3.1	Тема 3.1 Тепловая и механическая обработка молока
3.2	Тема 3.2 Технология сливочного масла
3.3	Тема 3.3 Технология питьевого молока и сливок
3.4	Тема 3.4 Технология кисломолочных продуктов
3.5	Тема 3.5 Технология сыров
3.6	Тема 3.6 Технология мороженого
3.7	Тема 3.7 Технология молочных консервов
3.8	Тема 3.8 Способы и режимы хранения молока и молочной продукции
4	Раздел 4. Технология переработки и хранения яиц
5	Раздел 5. Технология переработки и хранения продуктов пчеловодства
6	Раздел 6. Технология переработки и хранения рыбы
7	Раздел 7. Состав, свойства и оценка качества мяса как сырья для переработки
8	Раздел 8. Первичная обработка убойных животных
8.1	Тема 8.1 Транспортировка скота, кроликов и сельскохозяйственной птицы
8.2	Тема 8.2 Порядок приема скота, кроликов и сельскохозяйственной птицы, поступающих на перерабатывающие предприятия
8.3	Тема 8.3 Убой и разделка туш скота, птицы, кроликов
9	Раздел 9. Технология производства мясных продуктов
9.1	Тема 9.1 Технология колбасных изделий и копченостей
9.2	Тема 9.2 Технология мясных полуфабрикатов
9.3	Тема 9.3 Технология мясных консервов
9.4	Тема 9.4 Способы и режимы хранения мяса и мясопродуктов
10	Раздел 10. Технология производства и хранения кожевенного сырья

Аннотация рабочей программы дисциплины «Стандартизация и сертификация с.-х. продукции»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Стандартизация и сертификация с.-х. продукции» – формирование систематизированных знаний о стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции, для успешного осуществления профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания об основах стандартизации, сертификации и управления качеством продукции;
- дать обучающимся всесторонние знания о показателях безопасности и номенклатуре потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- сформировать у обучающихся профессиональные навыки в области стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- дать обучающимся рекомендации по основам управления качеством сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Основы технического регулирования и стандартизация.
- Тема 2. Основы метрологии.
- Тема 3. Оценка и подтверждение соответствия.
- Тема 4. Качество и потребительские свойства продукции.
- Тема 5. Потребительские свойства сельскохозяйственной продукции. Показатели безопасности.
- Тема 6. Показатели качества, стандартизация и сертификация зерна.
- Тема 7. Стандартизация и сертификация семян.
- Тема 8. Стандартизация и сертификация картофеля, овощей и плодов.
- Тема 9. Стандартизация технических культур.
- Тема 10. Стандартизация растительных кормов.
- Тема 11. Стандартизация и оценка соответствия молока.
- Тема 12. Стандартизация мяса в тушках, полутушах и четвертинах
- Тема 13. Основы управления качеством продукции

«Оборудование перерабатывающих производств»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков классификации, устройстве, особенностях эксплуатации технологического оборудования; изучение основ проектирования цехов малой и средней мощности по переработке продукции растениеводства.

Задачи дисциплины:

- изучение основ теории работы технологического оборудования и освоение методов расчета основных его параметров (производительность и т.д.);
- изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования для цехов и предприятий малой и средней мощности по переработке растениеводческой продукции;
- определение технологических задач, которые выполняет оборудование, выбор оптимального варианта технологического оборудования и современных линий, являющихся основой производства.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям.

Тема 2. Технологическое оборудование для подготовки растениеводческой продукции, полуфабрикатов и тары.

Тема 3. Технологическое оборудование для механической переработки растениеводства и полуфабрикатов разделением.

Тема 4. Технологическое оборудование для механической переработки растениеводческой продукции и полуфабрикатов соединением и формированием.

Тема 5. Технологическое оборудование для дозирования и разлива продуктов переработки.

Тема 6. Технологическое оборудование для финишных операций. Основы автоматизации технологических процессов.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Земледелие с основами почвоведения и агрохимии»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся теоретических знаний, представлений и умений по научным и технологическим основам почвоведения, агрохимии и земледелия, на которых базируются технологии производства продукции растениеводства.

Задачи дисциплины:

- научить обучающихся распознавать состав и свойства основных типов почв как основного средства сельскохозяйственного производства и условий сохранения и повышения их плодородия;

- дать обучающимся всесторонние знания о законах научного земледелия, приемах, способах и технологиях обработки почвы, методологических принципах проектировании севооборотов и реализации экологически обоснованных современных систем земледелия и путей повышения их продуктивности;

- научить обучающихся способам и технологиям хранения, подготовки и внесения органических и минеральных удобрений, а также химических мелиорантов при соблюдении высокого уровня экологической безопасности современных систем земледелия.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов и тем
1.	Понятие о почве и ее плодородии. Гранулометрический состав почвы и его агрономическое значение. Структура почвы и пути ее регулирования
2.	Земные и космические факторы жизни растений, законы земледелия
3.	Биологические особенности и классификация сорных растений
4.	Учет засоренности. Картирование
5.	Классификация мер борьбы с сорняками. Гербициды и их применение в борьбе с сорняками.
6.	Научные основы и классификация севооборотов. Определение структуры посевных площадей
7.	Составление схем севооборотов разных типов и видов
8.	Составление плана перехода к принятым севооборотам и ротационных таблиц. Оценка севооборотов
9.	Научные основы и задачи обработки почвы. Приемы и способы обработки почвы
10.	Система обработки почвы под озимые и яровые культуры
11.	Оценка качества обработки почвы и посева
12.	Приёмы противэрозионной обработки почвы. Минимальная обработка почвы
13.	Минеральные и органические удобрения и их свойства
14.	Определение потребности сельскохозяйственных культур в удобрениях на планируемую урожайность

Аннотация рабочей программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических умений и владений средствами, методами и способами обеспечения безопасности для успешного использования их в своей профессиональной деятельности.

Задачи:

- дать обучающимся знания в области законодательных и нормативно – правовых актов, а также современных методов и способов обеспечения производственной безопасности;

- научить обучающихся применять методы, средства и способы для защиты подчиненного персонала и населения от чрезвычайных ситуаций, оказанию первой помощи пострадавшим;

- подготовить обучающихся к деятельности по обеспечению ими выполнения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда и природы.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Введение в безопасность. Основные понятия и определения.
2.	Человек и техносфера.
3.	Идентификация воздействия на человека вредных и опасных факторов среды обитания.
4.	Защита человека и среды его обитания от вредных и опасных факторов природного, антропогенного и техногенного происхождения.
5.	Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека.
6.	Основы медицинских знаний, санитарные требования к производству.
7.	Чрезвычайные ситуации и методы защиты при их реализации.
8.	Управление безопасностью жизнедеятельности.

«Физическая культура и спорт»

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Физическая культура и спорт» – формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование.

Задачи дисциплины:

- формирование понимания роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, потребности в регулярных самостоятельных занятиях физическими упражнениями, к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»;
- дать систему специальных знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, формирование компенсаторных процессов, коррекцию имеющихся отклонений в состоянии здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, формирование профессионально значимых качеств и свойств личности, направленных на адаптацию организма к воздействию умственных и физических нагрузок, а также расширение функциональных возможностей физиологических систем, повышение сопротивляемости защитных сил организма;
- подготовить обучающихся к выполнению комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, способов и методов противодействия неблагоприятным факторам и условиям труда, снижения утомления в процессе профессиональной деятельности и повышения качества её результатов.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке обучающихся. Валеология – наука о здоровье
2.	История становления и развития Олимпийского движения. Универсиады. История комплексов ГТО и БГТО. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»
3.	Социально-биологические основы физической культуры и спорта. Современные подходы к закаливанию
4.	Основы здорового образа жизни обучающегося. Роль физической культуры в обеспечении здоровья
5.	Лечебная физическая культура как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях
6.	Проблемы физической и социальной реабилитации инвалидов России
7.	Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности.

	Средства физической культуры в регулировании работоспособности. Идеальный вес, идеальная фигура
8.	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания. Использование сауны и бани в оздоровительных и лечебно-профилактических целях
9.	Структура физической культуры личности. Значение мотивации в сфере физической культуры. Проблемы формирования мотивации обучающихся к занятиям физической культурой. Основы метода психологической саморегуляции
10.	Современные дыхательные оздоровительные системы, их место при формировании здорового образа жизни
11.	Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений. Спортивные и подвижные игры. Туризм. Нетрадиционные виды спорта
12.	Традиционные и современные оздоровительные системы физических упражнений. Оптимальный двигательный режим и рациональное питание при беременности. Массаж и гимнастика детей первого года жизни
13.	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями
14.	Самоконтроль обучающихся, занимающихся физическими упражнениями и спортом. Использование метода биологической обратной связи в физической культуре и спорте
15.	Восстановительные процессы в физической культуре и спорте. Основы рационального питания. Функциональная музыка – помощник в учёбе. Применение лекарственных растений в профилактике заболеваний. Влияние цветовой гаммы на физическую работоспособность. Значимые основные элементы структуры БАДов. Их применение в профилактике различных заболеваний
16.	Массовые физкультурно-спортивные мероприятия. Правила поведения обучающихся-болельщиков на соревнованиях. Воспитание толерантности. Основы межличностных отношений в коллективе
17.	Физическая культура и занятия спортом в семье
18.	Профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся. Физическая культура и спорт в профессиональной деятельности

«Микробиология»

Цели и задачи изучения дисциплины

Цель формирование современного биологического мировоззрения у специалистов сельского хозяйства.

Задачи:

- дать обучающимся глубокие и всесторонние знания о микроорганизмах, их роли в природе и жизни человека;
- научить обучающихся культивировать микроорганизмы;
- освоить способы использования полезных микробов в биотехнологии;
- подготовить обучающихся к правильной организации технологий продукции животноводства.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Микробиология и ее роль в народном хозяйстве
2	Изучение правил работы в микробиологической лаборатории. Освоение методов микроскопического исследования микроорганизмов
3	Морфология микроорганизмов
4	Цитохимические методы исследования микроорганизмов (сложные и специальные методы окраски препаратов)
5	Основы систематики микроорганизмов
6	Генетика микроорганизмов
7	Микроорганизмы и окружающая среда. Взаимоотношения микроорганизмов
8	Питание и ферменты микроорганизмов. Метаболизм. Рост и размножение микроорганизмов-
9	Превращение микроорганизмами С-содержащих соединений
10	Превращение микроорганизмами азотистых соединений
11	Азотфиксация и ее роль в плодородии почвы
12	Превращение микроорганизмами соединений серы, фосфора, железа
13	Почвообразовательный процесс и роль микроорганизмов в образовании почвы
14	Микробные ценозы почв различных типов. Экологические особенности развития микробных сообществ почв
15	Влияние антропогенных факторов на микробное сообщество почвы
16	Взаимоотношение микроорганизмов и растений
17	Использование микроорганизмов и их метаболитов при возделывании с.-х. культур
18	Превращение микроорганизмами растительного сырья (биоконверсия)
19	Микрофлора плодов и овощей. Хранение и переработка плодов и овощей. Микробиологические основы виноделия

«Биология животных по видам»

Цель и задачи дисциплины

Цель:

– получение теоретических и практических знаний в области биологических особенностей основных видов сельскохозяйственных животных, связанных с обеспечением жизненных потребностей человека.

Задачи:

- сформировать понимание особенностей строения отдельных тканей, органов и систем, а также физиологических процессов в процессе жизнедеятельности организма и производственного использования сельскохозяйственных животных разных видов и птицы;
- научить обучающихся основам производства животноводческой продукции, включая вопросы кормления, содержания, воспроизводства и производственного использования различных видов сельскохозяйственных животных;
- подготовить обучающихся к определению потребности и экономической целесообразности производства различных видов продукции в конкретных хозяйственных условиях в рамках рыночной экономики.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Биологические особенности индивидуального развития сельскохозяйственных животных
2.	Биологические особенности крупного рогатого скота.
3.	Продуктивные особенности крупного рогатого скота.
4.	Биологические и хозяйственные особенности свиней
5.	Продуктивные особенности свиней
6.	Биологические особенности лошадей. Продуктивное коневодство.
7.	Биологические особенности овец и коз
8.	Продуктивность овец и коз.
9.	Биологические особенности кроликов. Продуктивность кроликов.
10	Биологические особенности сельскохозяйственной птицы
11	Продуктивность птицы.

«Экология»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– изучение экологии как составной части окружающей среды, в которой обитает человек, как биологический вид, её значение в масштабах деградации биосферы и ущерба природе от антропогенного воздействия для рационального осуществления профессиональной деятельности и социальной жизни.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания об экологических законах и биотических взаимоотношениях, на которых базируется целостность биосферы;
- научить обучающихся осуществлять оценку уровня воздействия экологических факторов на отдельные организмы, популяции, биоценозы и экосистемы;
- подготовить обучающихся к оптимальному природопользованию в решении конкретных прикладных задач в процессе будущей профессиональной деятельности, социальной и частной жизни.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Экология как наука, ее предмет и задачи. История экологии, понятия и законы. Учение о биосфере
2	Аутэкология - экология вида
3	Основные среды жизни
4	Демэкология - экология популяций
5	Синэкология - экология сообществ
6	Экосистемы
7	Глобальные проблемы окружающей среды. Принципы рационального природопользования
8	Охрана окружающей среды. Международное сотрудничество в области охраны окружающей среды

«Основы ветеринарии и биотехника размножения животных»

Цели и задачи дисциплины

Цель: состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по основам ветеринарии и биотехнике размножения животных и применения знаний, умений, навыков и компетенций в профессиональной деятельности в объёме, необходимом для бакалавра по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- овладение знаниями по основам ветеринарии и биотехнике размножения животных,
освоение методов и приёмов применяемых в ветеринарии и биотехнике размножения.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
Раздел 1	Основы ветеринарии.
1.	Социально-правовые основы ветеринарной деятельности в Р.Ф.
2.	Патологические процессы. Расстройство местного кровообращения и патологические изменения в тканях
3.	Клиническое обследование больных животных , приёмы и последовательность
4.	Элементы фармакологии. Лекарственные вещества и лекарственные формы.
5.	Способы оказания лечебной помощи животным и терапевтическая техника. Основные принципы акушерской помощи при патологических родах
6.	Асептика и антисептика , лечебная помощь животным с травматическими повреждениями , кастрация животных.
7.	Внутренние незаразные болезни.Болезни органов дыхания их диагностика и лечение.
8.	Болезни органов пищеварения их диагностика и лечение.
9.	Инфекционные болезни их диагностика и лечение.
10.	Паразитарные болезни их диагностика и лечение
Раздел II	Биотехника размножения животных
11	Обоснование метода искусственного осеменения с.-х. животных
12	Получение спермы и использование племенных производителей
13	Физиология, биохимия и био-физика спермы. Оценка качества спермы
14	Разбавление, хранение и транспортирование спермы.
15	Технология искусственного осеменения самок.
16	Организация искусственного осеменения животных и птиц
17	Трансплантация зародышей (зигот) животных

«Селекционно – генетические методы повышения продуктивности сельскохозяйственных животных»

Цель и задачи дисциплины

Цель:

- получение теоретических знаний и практических навыков по использованию селекционно-генетических методов в животноводстве для повышения продуктивных качеств сельскохозяйственных животных и птицы.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о сущности селекционно -генетических исследований; а также углубить понимание в области отбора, подбора, разведения по линиям и семействам и селекционно – генетической оценки производителей и маток ;
- научить обучающихся владеть комплексом селекционно – генетических, организационных и зоотехнических мероприятий, направленных на повышение продуктивности скота;
- подготовить обучающихся к организации и проведению селекционно-племенной работы в животноводстве и птицеводстве с использованием иммуногенетики.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Селекционно-генетические параметры в животноводстве
2	Использование генетического потенциала продуктивности лучших пород мира
3	Племенной отбор в животноводстве
4	Племенной подбор и типы спаривания сельскохозяйственных животных
5	Определение племенной ценности животных
6	Гетерозис и селекция животных
7	Формы наследования удоя и жирномолочности и их значение в оценке генотипа животных
8	Использование групп крови при селекции животных.

«Биохимия сельскохозяйственной продукции»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Биохимия сельскохозяйственной продукции» – изучение химического состава продукции животноводства, биохимических процессов, происходящих в ней при хранении и переработке.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания о химическом составе продукции животноводства и биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке;
- научить обучающихся осуществлять анализ качества и технологических свойств продукции животноводства по биохимическим показателям;
- подготовить обучающихся к применению знаний о химическом составе и биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие разделы:

Раздел 1. Введение. Определение биохимии как науки. Объекты, задачи и методы биохимии.

Раздел 2. Белки.

Раздел 3. Витамины.

Раздел 4. Ферменты.

Раздел 5. Углеводы.

Раздел 6. Липиды и минеральные вещества.

Раздел 7. Биохимия продукции животноводства.

«Безопасность пищевого сырья и продуктов питания»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование знаний, умений, практических навыков в области безопасности пищевого сырья и продуктов питания на основе систематической идентификации, оценки опасных факторов, оказывающих влияние на безопасность продукции.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания об организации работ в агропромышленном комплексе с целью производства безопасного пищевого сырья и продуктов питания.

- научить обучающихся анализировать риски и управлять опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области разработки мероприятий по повышению эффективности при производстве и переработке безопасного пищевого сырья и продуктов питания.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование тем
1	Значение качественного и безопасного питания как важнейшего фактора здоровья человека
2	Научные и практические аспекты рационального питания.
3	Опасности микробиологического и вирусного происхождения
4	Недостаток и избыток пищевых веществ
5	Чужеродные вещества из внешней среды
6	Токсины природных компонентов пищевой продукции
7	Генномодифицированные источники пищевой продукции
8	Пищевые, технологические и биологически активные добавки
9	Идентификация и фальсификация пищевой продукции

«Микробиология пищевых продуктов»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических владений методами проведения микробиологических исследований сырья, продуктов животного, растительного происхождения, в целях обеспечения их качества и безопасности, для успешного использования в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины

- дать обучающимся знания правил и современных методов микробиологических исследований сырья, продуктов животного и растительного происхождения;
- научить обучающихся применять микробиологические принципы исследований с целью оценки качества и безопасности мясной, молочной, рыбной продукции, а также сырья и продуктов растительного происхождения;
- подготовить обучающихся к профессиональной деятельности по осуществлению микробиологического контроля сырья и продуктов животного, растительного происхождения и процессов их производства

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

Тема №1 Микрофлора свежего мяса. Микроскопическое исследование свежего мяса

Прижизненное обсеменение мяса животных микроорганизмами. Послеубойное обсеменение мяса животных микроорганизмами. Отбор проб. Приготовление и микроскопия мазков-отпечатков из поверхностных и глубоких слоев мяса. Санитарная оценка.

Тема №2

Контаминация мясной туши при боенских операциях. Бактериологическое исследование свежего мяса. Учет и анализ результатов бактериологического исследования мяса

Контаминация мясной туши при снятии шкуры. Контаминация мясной туши при нутровке. Учет и анализ результатов бактериологического исследования мяса. Санитарная оценка

Тема №3

Микрофлора мяса и мясопродуктов при охлаждении и замораживании. Микробиологическое исследование замороженного мяса

Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении. Микрофлора охлажденного мяса. Микрофлора мороженого мяса.

Тема №4

Микрофлора мяса и мясопродуктов при посоле. Бактериологическое исследование посолочных ингредиентов. Микробиологическое исследование соленого мяса

Изменение микрофлоры мяса и мясопродуктов при посоле. Отбор посолочных ингредиентов. Бактериологическое исследование соли, сахара, перца. Бактериологическое исследование соленого мяса. Санитарная оценка.

Тема №5

Контаминация колбасного фарша микроорганизмами. Микробиологическое исследование вареных колбасных изделий

Контаминация колбасного фарша микроорганизмами. Изменение микрофлоры фарша при выработке вареных колбас. Влияние остаточной микрофлоры на качество

колбас. Отбор проб колбасных изделий. Бактериологическое исследование колбасных изделий. Санитарная оценка.

Тема №6

Изменение микрофлоры фарша при выработке вареных колбас. Микробиологическое исследование полу копченых колбас

Требования, предъявляемые к сырью для производства колбасных изделий.

Изменение микрофлоры фарша при выработке полу копченых колбас. Влияние остаточной микрофлоры на качество колбас. Отбор проб колбасных изделий.

Бактериологическое исследование колбасных изделий. Санитарная оценка.

Тема №7

Изменение микрофлоры фарша при выработке копченых и сырокопченых колбас. Микробиологическое исследование копченых и сырокопченых колбас

Требования, предъявляемые к сырью для производства копченых и сырокопченых колбас. Изменение микрофлоры фарша при выработке копченых и сырокопченых колбас. Отбор проб колбасных изделий. Бактериологическое исследование колбасных изделий. Санитарная оценка.

Тема №8

Микрофлора мясных консервов. Микробиологическое исследование консервов после стерилизации.

Требования, предъявляемые к сырью для производства мясных консервов. Влияние остаточной микрофлоры на качество мясных консервов. Отбор проб мясных консервов. Бактериологическое исследование мясных консервов. Санитарная оценка.

Тема №9

Микрофлора питьевого молока и источники его контаминации. Микробиологическое исследование молока

Источники обсеменения молока микроорганизмами. Изменение микрофлоры молока при хранении. Пороки сырого молока. Отбор проб и подготовка к исследованию. Определение общего количества микробов. Определение коли-титра в молоке. Приготовление и микроскопия мазков. Определение патогенных микроорганизмов в молоке. Санитарно-микробиологическая оценка молока.

Тема №10

Микрофлора кисломолочных продуктов. Микробиологическое исследование простокваши, кефира, сметаны, творога

Источники микрофлоры кисломолочных продуктов. Состав микроорганизмов кисломолочных продуктов. Приготовление и микроскопия мазков. Санитарно-микробиологическая оценка простокваши, кефира, сметаны, творога.

Тема №11

Микрофлора сливочного масла. Микробиологическое исследование сливочного масла.

Условия развития микроорганизмов в сливочном масле. Источники микрофлоры сливочного масла. Микроорганизмы, используемые для приготовления сливочного масла. Состав микрофлоры и его изменения в процессе хранения сливочного масла. Пороки сливочного масла микробного происхождения. Приготовление и микроскопия мазков. Санитарно-микробиологическая оценка сливочного масла.

Тема №12

Микрофлора сыра. Микробиологическое исследование сыра

Микроорганизмы, используемые для приготовления сыра. Развитие микробиологических процессов при выработке сыра. Приготовление и микроскопия мазков. Приготовление разведений из сыра и посев на питательные среды. Проба на брожение, сычужно - бродильная проба. Санитарно-микробиологическая оценка сыра.

Тема №13

Микрофлора яиц. Микробиологическое исследование яиц

Источники обсеменения яиц микроорганизмами. Отбор проб для исследования. Микробиологическое исследование скорлупы яиц. Микробиологическое исследование содержимого яиц. Санитарно-микробиологическая оценка качества яиц.

Тема №14

Микрофлора рыбы. Микробиологическое исследование рыбы

Микрофлора свежей рыбы. Пути контаминации рыбы микроорганизмами.

Микробиологическое исследование рыбы на предмет выявления кишечной палочки, стафилококков, сальмонелл и др. микроорганизмов.

Тема №15

Микробиология зерна, муки, хлебных продуктов. Микробиологическое исследование муки

Микрофлора муки. Пути контаминации зерна, муки, хлебных продуктов микроорганизмами. Определение в муке спорных бактерий.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Химия пищи»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Химия пищи» – получение системного представления о химическом составе пищевых веществ, их роли в питании человека, превращениях в ходе пищевых технологий.

Задачи дисциплины:

- сформировать понимание химического состава пищевых систем (сырьё, полуфабрикаты, готовые изделия), их полноценности и экологической безопасности;
- дать обучающимся теоретические основы превращения макро – и микронутриентов, пищевых и биологически активных веществ, а также посторонних веществ в технологиях пищевых продуктов;
- подготовить обучающихся к решению конкретных профессиональных задач, путем получения владений навыками определения пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие разделы:

Раздел 1. Основные компоненты продуктов, их превращения в процессе хранения и переработки.

Раздел 2. Белки.

Раздел 3. Углеводы.

Раздел 4. Липиды (жиры и масла).

Раздел 5. Витамины.

Раздел 6. Вода.

Раздел 7. Минеральные вещества.

Раздел 8. Пищевые кислоты.

Раздел 9. Ферменты.

Раздел 10. Основы рационального питания.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений для производственной деятельности в области устройства, особенностей эксплуатации, специфики современного оборудования с учетом технологических требований обработки мяса и мясопродуктов на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о конструктивных формах рабочих органов, основах построения типов и конструкций современного технологического оборудования на предприятиях мясной промышленности;

- научить обучающихся осуществлять интенсификацию, механизацию и автоматизацию производственных процессов;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологического оборудования при производстве мясных продуктов.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов
1	Перспективы развития техники и технологии переработки мяса и выпуск мясопродуктов. Техника безопасности
2	Подъёмно-транспортное оборудование мясокомбинатов
3	Оборудование для переработки скота, птицы, кроликов
4	Оборудование для производства колбасных изделий и полуфабрикатов
5	Оборудование консервного производства
6	Оборудование для производства пищевых жиров и технического сырья
7	Оборудование для санитарной обработки мясопродуктов и мойки оборудования

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений для производственной деятельности в области устройства, особенностей эксплуатации, специфики современного оборудования с учетом технологических требований переработки молока на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о конструктивных формах рабочих органов, основах построения типов и конструкций современного технологического оборудования на предприятиях молочной промышленности;
- научить обучающихся осуществлять интенсификацию, механизацию и автоматизацию производственных процессов;
- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологического оборудования при производстве молочной продукции.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов и тем
1	Введение
1.1	Народнохозяйственное значение молочной промышленности. Перспективы развития техники и технологи переработки молока. Техника безопасности
2	Оборудование для транспортировки и хранения молока
3	Оборудование для механической обработки молока
4	Оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов
5	Оборудование для производства сливочного масла
6	Оборудование для выработки творога и творожных изделий
7	Оборудование для выработки твёрдых (сычужных) и плавленых сыров
8	Оборудование для выработки мороженого
9	Оборудование концентрации и сгущения молока (сыворотки)
10	Оборудование сушки молока и компонентов молочных смесей
11	Оборудование дозирования, розлива, фасовки, упаковки готовой молочной продукции

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология переработки и хранения мяса и мясных продуктов»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии переработки и хранения мяса и мясных продуктов на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах хранения и производства мясных продуктов, применяемых на предприятиях мясной промышленности;

- научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства мяса и мясных продуктов, а также оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий хранения и переработки мяса и мясных продуктов.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов
1	Переработка скота, птицы, кроликов
2	Обработка пищевых субпродуктов
3	Обработка, хранение кишечного и ферментно-эндокринного сырья
4	Состав, свойства и пищевая ценность мяса
5	Переработка крови убойных животных
6	Технология пищевых животных жиров
7	Производство технических жиров и кормовой муки
8	Комплексная переработка кости
9	Технология кожевенно-мехового сырья
10	Технология консервирования, хранения мяса и мясных продуктов
11	Технология производства колбасных и солено-копченых изделий
12	Технология полуфабрикатов
13	Производство фасованного мяса и вторых блюд
14	Производство баночных консервов.
15	Производство желатина и клея
16	Переработка яйца
17	Способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология переработки молока и молочных продуктов»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии переработки молока и молочных продуктов на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства молока и молочных продуктов, применяемых на предприятиях молочной промышленности;

- научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства молока и молочных продуктов, а также оценивать качество поступающего сырья и готовых продуктов в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий переработки молока и молочных продуктов.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов и тем
1	Раздел 1 Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины
2	Раздел 2 Молоко как сырье для производства молочных продуктов
2.1	Тема 1. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных
2.2	Тема 2. Правила отбора средних проб молока, их консервирование и подготовка к анализу
2.3	Тема 3. Изучение методов определения содержания сухих веществ, сухого обезжиренного молочного остатка, молочного сахара и золы в молоке
2.4	Тема 4. Определение содержания жира в молоке
2.5	Тема 5. Определение количественного и качественного содержания белков в молоке
2.6	Тема 6. Определение кислотности, плотности и органолептических показателей молока
2.7	Тема 7. Определение технологических свойств молока (сычужной свертываемости и термоустойчивости)
2.8	Тема 8. Определение бактериальной обсемененности молока
2.9	Тема 9. Определение маститного молока и механической загрязненности молока
2.10	Тема 10. Определение соматических клеток и консервирующих веществ в молоке
2.11	Тема 11. Изучение характера и степени фальсификации молока
3	Раздел 3 Обработка молочного сырья
3.1	Тема 1. Первичная обработка молока в хозяйстве. Требования ГОСТа на молоко при закупках
3.2	Тема 2. Механическая и тепловая обработка молока
3.3	Тема 3. Сепарирование молока: устройство сепаратора, материальные расчеты при сепарировании, техника сепарирования молока
4	Раздел 4 Технологии производства питьевого молока и сливок
5	Раздел 5 Технологии производства кисломолочных продуктов

6	Раздел 6 Технологии производства масла
7	Раздел 7 Технологии производства сыров
8	Раздел 8 Технологии производства молочных консервов
9	Раздел 9 Технологии производства мороженого
10	Раздел 10 Технология производства продуктов из вторичного молочного сырья

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология переработки продукции птицеводства»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области технологических процессов переработки яиц и мяса птицы, оценки качества производимой продукции на птицеводческих предприятиях промышленного типа.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания современных технологий переработки птицы и выработки птицепродуктов;

- научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области технологии переработки продукции птицеводства.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов и тем
1	Раздел I. Технологический процесс переработки птицы
1.1	Тема 1. Подготовка, доставка и приемка птицы на убой и переработку
1.2	Тема 2. Подвесные конвейеры для транспортирования тушек птицы при убое, обескровливании и удалении оперения
1.3	Тема 3. Оборудование и технология убоя, первичной обработки и хранения тушек птицы
2	Раздел II. Производство полуфабрикатов, колбасных изделий и консервов из мяса птицы
2.1	Тема 1. Технология и оборудование для выработки полуфабрикатов из мяса птицы
2.2	Тема 2. Основы технологии и оборудование при производстве колбасных изделий из мяса птицы
2.3	Тема 3. Технология и оборудование для выработки консервов из мяса птицы
3	Раздел III. Переработка яиц и побочных продуктов птицеводства
3.1	Тема 1. Технология производства мороженных и сухих яичных продуктов
3.2	Тема 2. Технология переработки перопухового сырья
3.3	Тема 3. Технология производства сухих животных кормов и технических жиров
3.4	Тема 4. Оборудование и технология переработки помета

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»**

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение основными правилами, приёмами, техникой и тактикой избранного вида спорта для укрепления физического здоровья и участия в спортивных соревнованиях;
- формирование двигательной активности, как биологического и социального факторов воздействия на организм и личность человека;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Спортивное совершенствование по избранному виду спорта»
2.	Техническая подготовка в избранном виде спорта
3.	Тактическая подготовка в избранном виде спорта
4.	Правила и проведение соревнований в избранном виде спорта
5.	Лёгкая атлетика (отдельные дисциплины)
6.	Лыжная подготовка
7.	Подготовка к сдаче норм комплекса ГТО
8.	Контрольное тестирование

«Общая физическая подготовка для основной группы»

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка для основной группы»

2.	Лёгкая атлетика
3.	Гимнастика
4.	Спортивные игры
5.	Подвижные игры
6.	Лыжный спорт
7.	Подготовка к сдаче норм комплекса ГТО
8.	Контрольное тестирование

«Общая физическая подготовка для специальной А группы»

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка для специальной А группы»
2.	Совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств
3.	Гимнастика
4.	Элементы спортивных игр
5.	Подвижные игры
6.	Лыжная подготовка
7.	Определение уровня функционального состояния организма
8.	Контрольное тестирование

«Общая физическая культура для специальной Б группы»

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Общая физическая подготовка для специальной Б группы»
2.	Совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств
3.	Оздоровительная гимнастика
4.	Профилактическая гимнастика
5.	Прикладные виды аэробики
6.	Производственная гимнастика
7.	Определение уровня функционального состояния организма
8.	Контрольное тестирование

«Адаптивная физическая культура»

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Техника безопасности на элективной дисциплине по физической культуре и спорту: «Адаптивная физическая культура»
2.	Методика проведения учебно-тренировочных занятий с лицами с ограниченными возможностями здоровья
3.	Средства и методы мышечной релаксации при занятиях АФК
4.	Методика составления индивидуальных программ физического самовоспитания и занятия с оздоровительной, рекреационной и восстановительной направленностью
5.	Оздоровительная и профилактическая гимнастика

6.	Основы методики самомассажа
7.	Производственная гимнастика
8.	Определение уровня функционального состояния организма
9.	Контрольное тестирование

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Введение в производство и технологию переработки сельскохозяйственной
продукции»

Цели и задачи дисциплины

Цель: получить представления значимости своей будущей профессии, ознакомиться с сырьем, научными основами технологических процессов, основными отраслями пищевых производств, связанных с технологией переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи:

- сформировать у обучающихся системные знания о потребительских свойствах растениеводческой продукции и его качестве
- научить обучающихся формировать и сохранять качество сырья и продукции, проводить оценку, контроль, выявлять дефекты и причины их возникновения;
- научить обучающихся проводить систематизацию множества продуктов питания, путем применения классификации, штрихового кодирования;
- подготовить обучающихся к решению стандартных задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований стандарта

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов, тем
1	Введение в профессию
2	Основные сведения о сельскохозяйственном сырье и продукции сельского хозяйства
3	Научные основы технологических процессов пищевых производств.
4	Сырье как объект хранения
5	Характеристика основных зерновых продуктов
6	Введение в технологию хлеба
7	Основы технологии жиров
8	Технология цельномолочной продукции

Аннотация рабочей программы дисциплины «Товароведение продукции животноводства»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области товароведения продукции животноводства.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания в области товароведения продукции животноводства;

- научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области товароведения продукции животноводства.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов и тем
1	Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров
1.1	Тема 1.1. Продовольственные товары и продовольственное сырье как объект изучения
1.2	Тема 1.2. Качество пищевой продукции
1.3	Тема 1.3. Методы определения показателей качества продовольственных товаров и продовольственного сырья
1.4	Тема 1.4. Основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Тара и упаковка
1.5	Тема 1.5. Экспертиза продовольственных товаров
1.6	Тема 1.6. Информация о товаре
2	Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров и сырья животного происхождения
2.1	Тема 2.1. Молоко и молочные продукты
2.2	Тема 2.2. Яйца и яйцепродукты
2.3	Тема 2.3. Мясо и мясные продукты
2.4	Тема 2.4. Рыба и рыбные продукты
2.5	Тема 2.5. Продукты детского питания

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Производство мясных и молочных продуктов для детского питания»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии производства мясных и молочных продуктов для детского питания на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о методико-биологических аспектах разработки продуктов для детского питания, о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства мясных и молочных продуктов для детского питания, применяемых на предприятиях молочной и мясной промышленности;

- научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства мясных и молочных продуктов для детского питания, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования производство мясных и молочных продуктов для детского питания.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов
1	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины
2	Методико-биологические аспекты разработки продуктов для детского питания
3	Особенности питания детей первого года жизни
4	Адаптированность молочных смесей для детского питания
5	Технология молочных продуктов для детского питания
6	Технология мясных продуктов для детского питания
7	Технохимический контроль при производстве мясных и молочных продуктов для детского питания

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология производства мясных консервов»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии производства мясных консервов на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о принципах консервирования мяса, свойствах сырья, тары и готовой продукции, а также о режимах хранения и производства мясных консервов, применяемых на предприятиях мясной промышленности;

- научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства мясных консервов, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий производства мясных консервов.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов
1	Цели, способы и принципы консервирования мяса
2	Ассортимент и принципы классификации мясных консервов
3	Требования нормативно-технической документации к сырью, таре и готовой продукции при производстве мясных консервов
4	Производство натурально-кусковых консервов
5	Производство мясорастительных консервов
6	Производство субпродуктовых консервов
7	Производство паштетных консервов
8	Оборудование, используемое при производстве мясных консервов
9	Технохимический и бактериологический контроль производства мясных консервов
10	Дефекты мясных консервов

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология товарного рыбоводства»

Цель и задачи дисциплины:

Цель:

– формирование у обучающихся теоретических и практических навыков по разведению, выращиванию и переработке объектов аквакультуры для успешного их применения в условиях современных технологий производства.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания об основных технологических приемах разведения, кормления и содержания товарных видов рыбы и других гидробионтов, а также способах и методах энергосберегающих и безотходных технологий;
- научить обучающихся применять интенсивные формы ведения товарного рыбоводства и технологические схемы производства рыбы;
- подготовить обучающихся к применению полученных знаний для разработки, оптимизации и внедрения системы управления качеством и безопасности в области производства рыбы.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов, тем
1	Введение. Биологические особенности рыб.
2	Среда обитания рыб, зоогигиенические нормативы в рыбоводстве.
3	Структура и устройство рыбоводных хозяйств.
4	Технология разведения и выращивания карпа
5	Особенности технологии разведения и выращивания других прудовых рыб и объектов зоокультуры
6	Выращивание рыб в упрощенных, промышленных и комбинированных хозяйствах.
7	Интенсификация прудового рыбоводства.
8	Селекционно – племенная работа в рыбоводстве.
9	Транспортирование живой рыбы, профилактика болезней.
10	Основы переработки рыбы.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология индустриального рыбоводства»

Цель и задачи дисциплины:

Цель:

– формирование у обучающихся теоретических и практических навыков по организационным, научным и методическим основам ведения индустриального рыбоводства для успешного их применения в условиях современных технологий производства.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания об индустриальных методах выращивания товарной рыбы;
- научить обучающихся практиковать знания по устройству и биотехнике выращивания гидробионтов в хозяйствах индустриального типа;
- подготовить обучающихся к применению полученных знаний по эксплуатации технических средств, биотехнических приёмов в разведении и выращивании гидробионтов в хозяйствах индустриального типа.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов, тем
1	Место индустриального рыбоводства в системе рыбного хозяйства, его формы и перспективы развития. История развития.
2	Разведение и выращивание рыб в индустриальных хозяйствах
3	Корма и кормление в индустриальном рыбоводстве.
4	Технические особенности садковых и бассейновых индустриальных хозяйств
5	Технические особенности установок замкнутого цикла водообеспечения
6	Механизация и автоматизация производственных процессов индустриального рыбоводства

Аннотация рабочей программы дисциплины «Кормление животных молочного направления»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Кормление животных молочного направления» – получение системного представления полноценного питания животных и методов его контроля, способов организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных при производстве полноценных, экологически чистых и качественных кормов для получения экосертифицированного сырья животноводства.

Задачи дисциплины:

- сформировать понимание эффективного кормления и путях направленного воздействия на организм животных факторами питания и способах обеспечения максимальной продуктивности и высокого качества продукции при меньших затратах кормов, нормальное воспроизводство, высокую рентабельность молочного животноводства;
- научить обучающихся технологиям кормления животных молочного направления, определению их потребности в питательных веществах, освоить методику составления и анализа рационов;
- подготовить обучающихся к самостоятельной производственно-технологической деятельности в области контроля полноценности и оценки экономической эффективности кормления животных молочного направления, разработке мероприятий по рациональному использованию кормов и добавок, по повышению полноценности кормления животных в процессе будущей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие разделы:

Раздел 1. Введение. Оценка питательности кормов по химическому составу, по переваримым питательным веществам.

Раздел 2. Методы изучения обмена веществ и материальных изменений в организме животного. Оценка энергетической (общей) питательности кормов.

Раздел 3. Понятие о полноценном кормлении. Проблема кормового протеина и полноценного белкового питания.

Раздел 4. Углеводная и липидная питательность кормов и научные основы полноценного углеводного и липидного питания животных.

Раздел 5. Минеральные вещества кормов и научные основы полноценного минерального питания животных.

Раздел 6. Витаминная питательность кормов и научные основы полноценного витаминного питания животных. Комплексная оценка питательности кормов.

Раздел 7. Классификация кормов. Грубые корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 8. Сочные корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 9. Концентрированные корма и отходы технических производств. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 10. Балансирующие кормовые добавки. Комбикорма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 11. Обоснование потребностей с/х животных в энергии и питательных веществах. Основы нормированного кормления с/х животных.

Раздел 12. Особенности пищеварения и обмена веществ у крупного рогатого скота. Кормление быков-производителей.

Раздел 13. Кормление дойных коров.

Раздел 14. Кормление стельных сухостойных коров и нетелей.

Раздел 15. Кормление молодняка крупного рогатого скота.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Кормление животных мясного направления»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Кормление животных мясного направления» – получение системного представления полноценного питания животных и методов его контроля, способов организации физиологически обоснованного, нормированного и экономически эффективного кормления животных при производстве полноценных, экологически чистых и качественных кормов для получения экосертифицированного сырья животноводства.

Задачи дисциплины:

- сформировать понимание эффективного кормления и путях направленного воздействия на организм животных факторами питания и способах обеспечения максимальной продуктивности и высокого качества продукции при меньших затратах кормов, нормальное воспроизводство, высокую рентабельность мясного животноводства;
- научить обучающихся технологиям кормления животных мясного направления, определению их потребности в питательных веществах, освоить методику составления и анализа рационов;
- подготовить обучающихся к самостоятельной производственно-технологической деятельности в области контроля полноценности и оценки экономической эффективности кормления животных мясного направления, разработке мероприятий по рациональному использованию кормов и добавок, по повышению полноценности кормления животных в процессе будущей профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие разделы:

Раздел 1. Введение. Оценка питательности кормов по химическому составу, по перевариваемым питательным веществам.

Раздел 2. Методы изучения обмена веществ и материальных изменений в организме животного. Оценка энергетической (общей) питательности кормов.

Раздел 3. Понятие о полноценном кормлении. Проблема кормового протеина и полноценного белкового питания.

Раздел 4. Углеводная и липидная питательность кормов и научные основы полноценного углеводного и липидного питания животных.

Раздел 5. Минеральные вещества кормов и научные основы полноценного минерального питания животных.

Раздел 6. Витаминная питательность кормов и научные основы полноценного витаминного питания животных. Комплексная оценка питательности кормов.

Раздел 7. Классификация кормов. Грубые корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 8. Сочные корма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 9. Концентрированные корма и отходы технических производств. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 10. Балансирующие кормовые добавки. Комбикорма. Состав и питательность, способы использования и нормы скармливания.

Раздел 11. Обоснование потребностей с/х животных в энергии и питательных

веществах. Основы нормированного кормления с/х животных.

Раздел 12. Особенности пищеварения и обмена веществ у крупного рогатого скота. Кормление быков-производителей.

Раздел 13. Откорм крупного рогатого скота.

Раздел 14. Кормление молодняка крупного рогатого скота.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы научных исследований»

Цель и задачи дисциплины:

Цель:

– изучение методических приемов планирования, организации и ведения научно-исследовательской работы в области производства и переработки продукции животноводства для успешного их использования в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания о задачах, методах и технологиях проведения, обработки и анализа научно-исследовательской работы;
- научить осуществлять проведение научного эксперимента в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- подготовить обучающихся к самостоятельному решению новых научно-исследовательских и производственно-технологических задач.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№	Наименование разделов, тем
1	Введение.
2	Основные направления исследований в животноводстве.
3	Структура научных исследований. Научно-исследовательская работа обучающихся.
4	Постановка зоотехнических опытов.
5	Основы биометрии.
6	Условия, обеспечивающие достоверность результатов опыта
7	Оценка результатов опыта.
8	Основы патентования.

Аннотация рабочей программы дисциплины «Методы анализа и оценки сырья животного происхождения»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Методы анализа и оценки сырья животного происхождения» – освоение методов исследования и оценки продукции животного происхождения для дальнейшего эффективного контроля её санитарно-гигиенического состояния и качества в производственных условиях.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся фундаментальные знания в области теоретических основ, истории развития и современного подхода к определению качества продукции животного происхождения;
- научить обучающихся выбирать, применять, оценивать методы определения качества продукции животноводства в условиях современного промышленного производства;
- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области определения и совершенствования качества продукции животноводства.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

- Тема 1. Инструментальные методы идентификации продовольственных продуктов
- Тема 2. Оценка качества молочного сырья
- Тема 3. Качество мясного сырья и методы его исследования
- Тема 4. Экспертиза пищевых животных жиров
- Тема 5. Шерсть и перопуховое сырьё: классификация, показатели качества и методы исследования
- Тема 6. Кожевенное и пушно-меховое сырьё и методы его исследования
- Тема 7. Методы оценки качества продукции птицеводства
- Тема 8. Качество рыбы и методы его определения
- Тема 9. Оценка качества меда

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технология производства и первичной переработки продуктов
животноводства в фермерских хозяйствах»**

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства в фермерских хозяйствах» – изучение современных инновационных технологий производства и первичной переработки продукции животноводства для успешного их использования в условиях малых форм хозяйствования.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания об эффективных технологиях производства и первичной переработки продукции животноводства в условиях фермерских (крестьянских) хозяйств;
- научить обучающихся осуществлять выбор, разработку и оценку альтернативных технологических путей ведения животноводства и первичной переработки продукции в конкретных условиях хозяйства;
- подготовить обучающихся к реализации задач технологического характера для повышения эффективности ведения животноводства в фермерских (крестьянских) хозяйствах.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие разделы:

Раздел I. Состояние и тенденции развития фермерского животноводства в России. Законодательная база деятельности фермерских хозяйств. Основные международные требования к производству пищевых продуктов

Раздел II. Особенности производства коровьего молока в фермерских хозяйствах.

Раздел III. Особенности производства говядины в фермерских хозяйствах.

Раздел IV. Особенности производства продукции свиноводства в фермерских хозяйствах с замкнутым циклом производства.

Раздел V. Разведение птицы для производства яиц и мяса в фермерских хозяйствах

Раздел VI. Особенности производства продукции овцеводства и козоводства в фермерских хозяйствах.

Раздел VII. Особенности производства продукции кролиководства и пушного звероводства в фермерских хозяйствах.

Раздел VIII. Особенности производства продукции рыбоводства в фермерских хозяйствах.

Раздел IX. Технология первичной переработки продукции животноводства

Аннотация рабочей программы дисциплины «Основы кролиководства и пушного звероводства»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

– формирование теоретических знаний и практических навыков в сфере интенсивного ведения кролиководства и пушного звероводства для успешного ведения профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания об истории развития, современном состоянии, проблемах и перспективах развития отраслей кролиководства и пушного звероводства, основных аспектах технологии производства продукции кролиководства и пушного звероводства, включая вопросы кормления, содержания, воспроизводства и гигиены;

- научить обучающихся планировать и анализировать процессы производства и хранения продукции кролиководства и пушного звероводства;

- подготовить обучающихся к эффективному использованию и внедрению технологий производства продукции кролиководства и пушного звероводства в конкретных производственных условиях.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

Тема 1. Значение, история, современное состояние и перспективы развития отечественного и зарубежного кролиководства

Тема 2. Биологические особенности кроликов

Тема3. Породы кроликов

Тема 4. Разведение, кормление и содержание кроликов

Тема 5. Технология производства продукции кролиководства

Тема 6. Объекты звероводства и биологические особенности пушных зверей

Тема 7. Кормление пушных зверей

Тема 8. Технология производства пушнины.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Гигиена предприятий по производству
продукции животноводства»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- изучение условий формирования внутреннего воздуха, его параметры в помещениях для содержания животных и птицы,

Задачи:

- -дать обучающимся теоретические знания о влиянии различных факторов внешней среды на организм животных, продуктивность и качество животноводческой продукции;

- научить обучающихся проводить мониторинг микроклимата на предприятиях, осуществлять его гигиеническую оценку;

- подготовить обучающихся к будущей эффективной профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Введение. Гигиена предприятий по производству продукции животноводства как учебная дисциплина.
2.	Гигиенические и санитарные требования к размещению предприятий.
3.	Воздушная среда и её гигиеническое значение. Температура воздуха. Микроклимат помещений.
4.	Газовый состав атмосферного и воздуха помещений. Загрязнение воздуха.
5.	Гигиеническое значение влажности воздуха.
6.	Контроль скорости движения и охлаждающих свойств воздуха.
7.	Естественное и искусственное освещение помещений.
8.	Вентиляция помещений.
9.	Гигиенические требования к водоснабжению животноводческих предприятий
10.	Общие гигиенические и санитарные мероприятия на предприятиях.
11.	Гигиенические и санитарные мероприятия при транспортировке животных и животноводческой продукции.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- изучение условий формирования внутреннего воздуха, его параметры в помещениях перерабатывающих предприятиях.

Задачи:

- дать обучающимся теоретические и практические знания о формировании состояния внутреннего воздуха в помещениях перерабатывающих предприятий;
- научить обучающихся проводить мониторинг микроклимата на предприятиях, осуществлять его гигиеническую оценку;
- подготовить обучающихся к будущей эффективной профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1.	Введение. Гигиена предприятий по переработке продукции животноводства как учебная дисциплина.
2.	Гигиенические и санитарные требования к размещению предприятий.
3.	Воздушная среда и её гигиеническое значение. Температура воздуха. Температурный режим помещений. Измерение атмосферного давления.
4.	Газовый состав атмосферного и воздуха помещений. Загрязнение воздуха.
5.	Гигиеническое значение влажности воздуха.
6.	Контроль скорости движения и охлаждающих свойств воздуха.
7.	Лучистая энергия и освещенность.
8.	Гигиенические требования к водоснабжению перерабатывающих предприятий.
9.	Общие гигиенические и санитарные мероприятия на предприятиях.
10.	Гигиенические и санитарные мероприятия при транспортировке животноводческой продукции.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Стандартизация и экспертиза продукции животноводства»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- формирование теоретических знаний и практических умений в области стандартизации, экспертизы качества продукции животноводства на соответствие требованиям технических регламентов и нормативной документации.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания основ стандартизации и экспертизы продукции животноводства;

- научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области управления качеством продукции животноводства в процессе производства и сферы обращения.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование тем
1	Основы стандартизации
2	Государственная система стандартизации РФ (ГСС РФ)
3	Нормативные документы в перерабатывающей промышленности, их построение и характеристика
4	Технические регламенты на животноводческую продукцию, как правовая основа стандартизации
5	Понятие, структура и порядок разработки технических регламентов
6	Кодирование государственных стандартов в Российской Федерации
7	Порядок разработки национальных стандартов в РФ
8	Порядок разработки и изложения нормативно-технической документации
9	Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и технических условий
10	Подтверждение соответствия. Схемы подтверждения соответствия
11	Документация в системе подтверждения соответствия продукции животноводства
12	Идентификация молока и продуктов его переработки
13	Порядок проведения сертификации продуктов животноводства
14	Система сертификации, основанная на принципах ХАССП. Основные этапы и порядок разработки
15	Порядок проведения экспертизы молочных продуктов
16	Порядок проведения экспертизы мясных продуктов

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технохимический контроль мясных и молочных продуктов»**

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- формирование представлений, теоретических знаний и практических умений в области организации и осуществления технохимического контроля производства и качества продуктов на предприятиях молочной и мясной промышленности, а также изучение обучающимся требований, средств и методов контроля производства продуктов животноводства для квалифицированного его участия в управлении качеством продуктов и их конкурентоспособности.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о новейших средствах и методах технохимического контроля качества мясных и молочных продуктов;

- научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и готовой продукции на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области контроля производства и качества мясных и молочных продуктов.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов
1	Понятие и организация технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях
2	Контроль качества сырья и вспомогательных материалов при приемке на молокоперерабатывающие предприятия (входной контроль)
3	Контроль технологических процессов производства молочных продуктов (промежуточный контроль)
4	Контроль качества готовой молочной продукции (выходной контроль)
5	Контроль приема и первичной переработки скота, птицы, кроликов
6	Контроль технологических процессов производства мясопродуктов (промежуточный контроль)
7	Контроль качества готовой мясопродукции
8	Контроль качества вспомогательных материалов (упаковочные материалы, этикетки, моющие и дезинфицирующие средства)
9	Стандартизация и подтверждение соответствия мясных и молочных продуктов как важнейшее средство повышения их качества

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология приготовления кормов»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

- формирование у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для получения высококачественных кормов для животноводства в своей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- дать информацию о современном состоянии научных знаний, необходимых для освоения курса, перспективах и направлениях их развития;

- дать общие принципы и этапы планирования и требования, предъявляемые к приготовлению кормов;

- дать целостное представление о различных технологиях приготовления кормов в хозяйствах с различной формой собственности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов, тем
1	Факторы, определяющие питательную ценность растительных кормов.
2	Теоретические основы консервирования. Характеристика потерь
3	Технологии приготовления сена
4	Технология приготовления сенажа.
5	Технология приготовления силоса

Аннотация рабочей программы дисциплины «Комбикорма и кормосмеси»

Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- освоение биологических основ производства и использования комбикормов, кормосмесей для повышения экономической эффективности животноводства.

Задачи дисциплины:

- сформировать фундаментальные знания в области теоретических основ, истории развития и современного подхода к технологиям производства и использования комбикормов;
- освоить общие принципы и этапы планирования и требования, предъявляемые к комбикормам и кормосмесям;
- развить владения оценки качества сырья для производства комбикормов и кормосмесей;
- развить способности самостоятельно решать задачи по приготовлению и использованию комбикормов и кормосмесей в процессе будущей производственно-технологической деятельности.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование тем
1	Введение. Современное состояние и перспективы производства комбикормов и кормосмесей
2	Сырье комбикормов и кормосмесей растительного происхождения. Состав, питательность, специфические свойства, нормы ввода
3	Сырье комбикормов и кормосмесей животного происхождения, микробиологического и химического синтеза, минеральные добавки. Состав, питательность, специфические свойства, нормы ввода
4	Классификация продукции комбикормовой промышленности. ГОСТы на комбикорма и кормосмеси
5	Принципы и техника приготовления комбикормов и кормосмесей для разных видов животных

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология производства сыров»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний и практических умений в области технологии сыров на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства сыров, применяемых на предприятиях молочной промышленности;

- научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства сыров, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и совершенствования технологий производства сыров.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование разделов
1	Введение в сыроделие
2	Общая характеристика сыров
3	Молоко как сырье для производства сыра
4	Общая технология сыров
5	Особенности технологии отдельных видов сыров
6	Контроль производства сыров

Аннотация рабочей программы дисциплины «Сырье и материалы рыбной промышленности»

Цели и задачи дисциплины

Цель:

– формирование теоретических знаний сырья и материалов для производства рыбных продуктов, практических умений и владений управлением изменениями, происходящими с водными биологическими ресурсами до переработки, для получения продуктов питания с заданными свойствами.

Задачи:

- дать обучающимся всесторонние знания в области классификации сырья Мирового океана, а также знания химического состава, свойств рыбного сырья, пищевых добавок, тароупаковочных материалов;

- научить обучающихся оценивать показатели качества сырья и материалы рыбной промышленности на основе действующих нормативно-технических документов с соблюдением норм и правил производственно-технологического и санитарно-гигиенического обеспечения;

- подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области первичной обработки рыбного сырья.

Содержание дисциплины

Изучаются следующие темы:

№ п/п	Наименование тем
1	Классификация и характеристика сырья рыбной промышленности
2	Строение и состав тела и тканей рыбного сырья
3	Химический состав рыбного сырья
4	Влияние способ и режимов лова промысловых объектов на состояние и качество сырья
5	Посмертные изменения при хранении рыбного сырья
6	Первичная обработка рыбного сырья
7	Характеристика пищевых добавок в рыбной промышленности
8	Характеристика тары и упаковочных средств в рыбной промышленности