

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 16.07.2022 07:43:55
 Уникальный программный ключ:
 2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1b83d1821f0ab

Аннотация учебной дисциплины «Иностранный язык»

Цель дисциплины	- овладение необходимым и достаточным уровнем знаний фонетики, лексики и грамматики иностранного языка для чтения и перевода текстов на иностранном языке; - обучение практическому владению разговорно-бытовой речью для активного применения иностранного языка как в повседневном, так и в профессиональном общении для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
Задачи дисциплины	- приобретение обучающимися знаний в области фонетики, лексики и грамматики иностранного языка обучение чтению и переводу текстов (изучающее, поисковое, просмотровое чтение), умению извлекать и фиксировать полученную из иностранного текста информацию; - ознакомление обучающихся с основными образцами речевого этикета устного и письменного бытового и профессионального общения для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
Место дисциплины в структуре ПООП бакалавриата	Дисциплина «Иностранный язык» изучается в рамках базовой части Блока 1 по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
В результате освоения данной дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции	Универсальные компетенции (УК): - Способность осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК- УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5).
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:	Знать: демонстрировать знания базовых правил грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса); базовых норм употребления лексики и фонетики; воспроизводить требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры; лексический минимум общего и профессионального характера для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, выбирать основные

	способы работы над языковым и речевым материалом. Уметь: воспринимать на слух и интерпретировать основное содержание несложных текстов бытового, страноведческого и профессионального характера; использовать основные приемы перевода текстов для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. Владеть: понятийным аппаратом базовой грамматики, нормами употребления лексики и фонетики для их использования в разговорно-бытовой и профессиональной речи; навыками сопоставления коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.
--	--

Аннотация учебной дисциплины
«История»

Цель дисциплины	Изучение исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира.
Задачи дисциплины	- формирование уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающегося на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина относится к обязательной части (Б1.О.01). Дисциплина (модуль) изучается в 1-м семестре – очная форма обучения, в 1-м семестре – заочная форма.
В результате освоения данной дисциплины студента формируются следующие компетенции	Группа компетенций: универсальные Категория компетенций: межкультурное взаимодействие Код: УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:	Знать: закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в социально- историческом, этическом и философском контекстах; Уметь: понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; Владеть: простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах

Аннотация учебной дисциплины

«Философия»

Цель дисциплины	– Ознакомить с основными учениями и этапами становления и развития философского знания,
Задачи дисциплины	– осмыслить и выбрать мировоззренческие, гносеологические, методологические и аксиологические ориентиры для определения своего места и роли в обществе, сформировать целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе и общественной жизни.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: философские системы картины мира, сущность, основные этапы развития философской мысли, важнейшие философские школы и учения, назначение и смысл жизни человека, многообразие форм человеческого знания, соотношение истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе, эстетические ценности, их значения в творчестве и повседневной жизни; Уметь: ориентироваться в них; раскрывать роль науки в развитии цивилизации, соотношение науки и техники и связанные с ними современные социальные и этические проблемы, ценность научной рациональности и ее исторических типов, познакомить со структурой, формами и методами научного познания, их эволюцией; Владеть: навыками логико-методического анализа научного исследования и его результатов, методики системного анализа предметной области и проектирования профессионально-ориентированных информационных систем, методами (методологиями) проведения научно-исследовательских работ.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
«Русский язык и культура речи»,
реализуемой по направлению подготовки/специальности
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»,
профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции
растениеводства»

Цель(и) освоения дисциплины	Цели освоения дисциплины (модуля): повышение уровня практического владения современным русским литературным языком в разных сферах функционирования русского языка, в его письменной и устной разновидностях. Русский язык и культура речи можно рассматривать как инструмент, необходимый для достижения цели, либо как помеху при деловом взаимодействии, но в любом случае - как основу делового мира. «Русский язык и культура речи» ставит перед собой следующие цели: сформировать навыки правильной, богатой и выразительной речи в соответствии с нормами современного русского литературного языка (орфоэпическими, грамматическими, лексическими, стилистическими); научить различать стили и жанры речи и правильно пользоваться ими в практике общения. Чтобы достичь эти цели, необходимо: 1) научиться говорить правильно, т.е. употреблять языковые единицы в соответствии с требованиями ортологии – науки о правильности речи; 2) научиться говорить выразительно, т.е. составлять текст в соответствии с требованиями риторики – науки о выразительной речи; 3) научиться а) выбору языковых средств, характерных для научного и официально-делового стилей речи; б) основным правилам создания наиболее нужных студенту и будущему специалистам текстов (рефератов, докладов, заявлений, объяснительных записок, резюме и т.п.). Задачи: состоят в формировании у студентов основных навыков, которые должен иметь профессионал любого профиля для успешной работы по своей специальности и каждый член общества – для успешной коммуникации в самых различных сферах; изучение орфоэпических, морфологических, лексических, синтаксических, норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом стилях; развитие речевой компетенции студентов, выработка умения общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации.
Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	В процессе изучения дисциплины обучающийся приобретает следующие компетенции: УК-4

	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.1 Владеет системой норм русского литературного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов);способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь. УК-4.2 Грамотно строит коммуникацию, исходя из целей и ситуации; использует коммуникативно приемлемые стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. УК-4.3 Использует информационно-коммуникационных технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках. УК-4.4 Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном (-ых) языке (-ах).
Содержание дисциплины	1. Язык, речь, речевая культура. Языковая норма. Аспекты и критерии. 2. Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке. 3. Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная форма речи. 4. Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета. 5. Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения. 6. Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение. 7. Понятие о монологе и диалоге. Деловая беседа. Орфография и правописание в русском языке. 8. Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов. 9. Основы ораторского искусства. 10. Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.
Виды учебной работы	Семинарские занятия
Формы текущего контроля успеваемости	Устный опрос. Домашнее задание. Информационный проект (доклад). Творческое задание в виде эссе.

	Исследовательский проект (реферат). Мини-тест.
Форма промежуточной аттестации	2семестр – зачет (ОФО) 2семестр – зачет (ЗФО)

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

АГРАРНОЕ ПРАВО

Направление подготовки (специальности) " Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ", 35.03.07

Форма обучения : Очная, заочная

Дисциплина реализуется в Агротехнологический институте кафедрой гражданского права и процесса.

Цель дисциплины (модуля): Цель изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися предмета, методов, принципов, основных правовых институтов земельного права России, необходимых для понимания организационно-правового, управленческого и экономического механизмов в области регулирования земельных отношений на государственном, региональном и муниципальном уровне, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления организационно-регулирующей деятельности по правильному применению норм земельного законодательства РФ.

Задачи: Для достижения цели ставятся следующие задачи:

1. Сформировать устойчивое представление об особенностях, связанных с законодательным регулированием отношений по использованию и охране земель в Российской Федерации, освещением особенностей правовых режимов отдельных категорий земель.

2. Получить необходимые знания о правовых механизмах приобретения прав на земельные участки, защиту прав на землю и правовое регулирование охраны земли.

3. Изучить правовые нормы, регулирующие с учетом государственной политики отношения гражданина с обществом, государством.

4. Сформировать умения самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию, анализировать содержание нормативных правовых актов и применять при решении возникших коллизий.

5. Сформировать умения свободно ориентироваться в правовой системе России.

Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к Коррупционному поведению

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней, нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса, правила оформления документации по вопросам профессиональной деятельности на основе специализированных баз данных.

Уметь решать поставленную перед ним подцель проекта, через формулирование конкретных задач, учитывать при решении поставленных задач трудовые и материальные ресурсы, ограничения проекта - сроки, стоимость, содержание, использовать действующие правовые нормы для противодействия коррупции, использовать в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере агропромышленного комплекса, оформлять специальные документы для производства, переработки и хранения продукции животноводства.

Владеть навыками участия в разработке проекта, определении его конечной цели, исходя из действующих правовых норм, реализации внутренних и внешних взаимодействий, предупреждает и разрешает конфликты, предупреждения коррупционных риски в профессиональной деятельности; исключает вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям, оценки профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса, использования специализированных баз данных.

По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.07.02 « химия»

Цель дисциплины:

- формирование фундаментальных знаний по неорганической и органической химии, умений и навыков экспериментальной работы.

Задачи:

- ознакомить студентов с основными теоретическими положениями неорганической и органической химии;
- привить навыки по постановке химического эксперимента;
- научить решать расчетные задачи;
- активизировать работу студентов и способствовать развитию у них творческой инициативы, становлению их логического мышления.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина **Б1.Б.07.02 « химия»** относится к базовой части блока 1 по направлению подготовки 35.03.07 «технология производства и переработки с/х продукции» по профилю «технология производства и переработки продукции растениеводства», изучается в 1 семестре на очном и во 2 и 3 семестрах на заочном отделениях.

Для освоения дисциплины **Б1.Б.07.02 « химия»** обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения предмета «Химия» в общеобразовательной школе.

Дисциплина **Б1.Б.07.02 « химия»** является базовой для последующего изучения других дисциплин базовой части блока 1 и дисциплин вариативной части профессионального цикла, подготовки к итоговой государственной аттестации.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины **Б1.Б.07.02 « химия»** по направлению подготовки 35.03.07 «технология производства и переработки с/х продукции» по профилю «технология производства и переработки продукции растениеводства» направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки на формирование общепрофессиональных компетенций:

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции –ОПК1,1

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные положения и термины современной неорг.и орг. химии.
- строение важнейших классов соединений, с которыми работает химик-органик.
- биологическое значение основных классов неорганических и органических соединений .

уметь:

- работать с научной литературой по неорг. и орг.химии.

ознакомиться:

- с историей развития неорг.и орг. химии.
- с общими теоретическими вопросами получения неорг. и орг. соединений.
- с различными подходами решения спорных вопросов современной неорганической и органической химии.

владеть:

- методикой проведения экспериментальных исследований
- методикой работы в лаборатории с низкомолекулярными веществами
- методикой работы в лаборатории с биополимерами

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Органическая химия» **Б1.Б.07.02** относится к блоку 1 базовой части обязательных дисциплин.

Для освоения дисциплины «химия» обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения предмета «Химия» в общеобразовательной школе.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины на **очном и заочном отделениях** составляет по 4 зачетных единиц (144 академических часов, с учетом часов, отводимых на экзамен).

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и инновационные технологии проектного, игрового, ситуативно-ролевого, объяснительно-иллюстративного обучения.

5. Содержание учебной дисциплины Б1.Б.07.02 «химия» включает следующие разделы учебной дисциплины:

Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Форма тек. контроля
1	Введение. Природа ковалентной связи. Классификация органических соединений и реакций.	Определение органической химии как науки. Классификация органических соединений.	РК
2	Алканы	Гомологический ряд. Промышленные и лабораторные способы получения. Химические свойства..	РК
3	Оптическая изомерия	Понятие о симметрии молекул. Асимметрический центр.	РК
4	Циклоалканы	Классификация и номенклатура. Природные источники и способы получения циклоалканов.	Рубежный контроль (РК)
5	Алкены	Гомологический ряд. Цис-, транс-изомерия. Химические свойства.	Рубежный контроль (РК)
6	Алкины	Гомологический ряд. Потенциалы ионизации и электронное сродство; общая характеристика реакционной способности. Химические свойства алкинов.	Рубежный контроль (РК)

7	Алкадиены и полиены	Классификация и номенклатура алкадиенов. Сопряженные алкадиены. Способы получения. Пространственное строение и пространственные изомеры; Химические свойства.	Рубежный контроль (РК)
8	Ароматические соединения	Ароматический характер бензола. Понятие ароматичности. бензольного ряда. Изомерия и номенклатура Реакции электрофильного замещения: галогенирование, нитрование, сульфирование.	РК
9	Галоген производные углеводородов	Галогенпроизводные алканов. Способы получения. Общая характеристика реакционной способности.	Рубежный контроль (РК)
10	Спирты. Фенолы. Простые эфиры	Одноатомные спирты. Способы получения. Химические свойства. Фенолы. Способы получения. Простые эфиры. Способы получения.	Рубежный контроль (РК)
11	Нитросоединения. Амины.	Нитросоединения. Способы получения. Химические свойства .	Рубежный контроль (РК)
12	Альдегиды и кетоны	Классификация и номенклатура. Способы получения. Химические свойства.	РК
13	Карбоновые кислоты и их производные	Одноосновные карбоновые кислоты. Способы получения. Химические свойства.	РК
14	Гетероциклы	Классификация. Шестиленные и полиядерные гетероциклические соединения: пиридин, хинолин, акридин.	РК
15	Биоорганические соединения	Белки. Классификация белков и их структура (первичная, вторичная, третичная и четвертичная). Синтез полипептидов. Углеводы.	Рубежный контроль (РК)

6. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины на **очном отделении** составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа, с учетом часов, отводимых на экзамен), на заочном отделении 4 зачетные(144 академических часа, с учетом часов отводимых на экзамен).

7.Формы контроля

а) Формы текущего контроля успеваемости студентов: тестовый контроль, контрольные работы, семинары.

б)Промежуточная аттестация –ЭКЗАМЕН, 1 семестр, на заочном отделении – экзамен, 3 семестр.

Аннотация учебной дисциплины
«Экономическая теория»

Цель дисциплины	- овладение экономическим образом мышления, что предполагает четкое
-----------------	---

	понимание учащимися предмета и метода экономической теории; - видеть во всем многообразии хозяйственной жизни основные закономерности экономической деятельности человека и, прежде всего, проблему выбора в условиях ограниченных ресурсов и альтернативных средств достижения поставленных целей.
Задачи дисциплины	- теоретическое освоение студентами современных экономических концепций и моделей; -приобретение практических навыков анализа мотивов и закономерностей деятельности субъектов экономики, ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов, движения уровней цен и объема выпуска продукции, а также решение проблемных ситуаций на микроэкономическом уровне (домохозяйство, фирма, отраслевой рынок); - раскрытие сущности экономических законов, явлений и процессов на макроуровне; - развитие способности самостоятельного анализа тех или иных экономических и явлений; - приобретение практических навыков анализа и интерпретации показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на макроуровне, как в России, так и за рубежом; - понимание сущности и содержания мероприятий в области бюджетно-налоговой, кредитно-денежной и инвестиционной политики в области занятости, доходов и т.п.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен:	Знать: - основные законы и закономерности функционирования экономики; - основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных задач; Уметь: - применять экономические знания при выполнении практических задач; - принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности; Владеть: - способностью использовать основные

	положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач.
--	--

Аннотация
 рабочей программы учебной дисциплины
«Информатика»
 реализуемой по направлению подготовки 35.03.07Технология производства и переработки
 сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки Технология производства и переработки продукции растениеводства

Цель дисциплины	выработка у студентов профессиональных навыков в области информатики на основе современных компьютерных и информационных технологий
Задачи дисциплины	задачи сводятся к овладению базовыми знаниями в области информатики и современных информационных технологий: иметь навыки использования программных средств и работы в компьютерных сетях, уметь создавать базы данных и использовать ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
В результате освоения учебной дисциплины должен:	
Знать	поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Уметь	выполнять задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
Владеть	Находит и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи.

Аннотация
 рабочей программы учебной дисциплины
«История Чеченской Республики»,
 реализуемой по направлению подготовки
 36.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции»,
 профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства»,

Цели учебной дисциплины	- формирование у студентов целостного представления о сложных процессах социально-экономического, политического и культурного развития чеченского общества в контексте истории мировой и отечественной истории.
Задачи учебной дисциплины	- показать место истории Чечни во всемирной истории и истории Отечества; - проследить, начиная с древнейших времен, основные этапы и закономерности исторического развития чеченского народа; - выявить и показать основные направления, свидетельствующие о том, что чеченцы один из древнейших народов Кавказа, сыгравший видную роль в, этническом, социально-экономическом, конфессиональном и культурном развитии региона; - привить навыки работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
В результате освоения учебной дисциплины должен:	
Знать	-основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
Уметь	-раскрывать содержание основных исторических концепций, их значение для развития исторического знания; - понимать, критически анализировать и излагать базовую историческую информацию;
Владеть	- способностью понимать, критически анализировать и излагать культурные особенности и традиции различных этнических групп.

Аннотация учебной дисциплины

«Организация переработки сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	–
Задачи дисциплины	– формирование знаний о химическом составе молока и мяса, пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов, биохимических процессах, протекающих при производстве и хранении молочных и мясных продуктов.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: Знать: химический состав и биохимические свойства молока и мяса; изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов; биохимические и физико-химические процессы при выработке и хранении молочных и мясных продуктов. Уметь: использовать лабораторные методы анализа химического состава и биохимических показателей молока и мяса, молочных и мясных продуктов; Владеть: проведения технологического контроля при производстве и хранении молочной и мясной продукции.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
«Чеченская традиционная культура и этика»,
реализуемой по
направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции. Профиль " Технология производства и переработки
продукции растениеводства "

Цель(и) учебной дисциплины	- освоение студентами необходимых знаний о многогранной чеченской традиционной культуре и этике чеченцев.
Задачи учебной дисциплины	- углубить накопленные студентами знания об основных этапах развития и эволюции традиционной культуры чеченцев, выявление в ней общих и специфических черт в рамках общемировой культуры, способность формированию навыков самостоятельной исследовательской работы. - дать необходимые представления об общих закономерностях развития традиционной культуры чеченцев. - ознакомить с основными учениями и этапами становления и развития этического знания, помочь студентам сохранить непреходящие по своему гуманистическому потенциалу, общечеловеческой значимости духовно-культурные и морально-этические ценности своего народа.
В результате освоения учебной дисциплины должен:	
<i>Знать:</i>	- основные понятия и категории, ценности чеченской традиционной культуры и этики; - духовно-нравственные, культурно-исторические и лингвистические системы культуры нахских народов; - знание и понимание условий становления личности, ее свободы, ответственности за сохранение жизни, природы, культуры, осознание роли насилия и ненасилия в истории и человеческом поведении, нравственных обязанностей человека по отношению к другим и самому себе.
<i>Уметь:</i>	- демонстрировать толерантное восприятие социальных, религиозных и культурных различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям. - определять выделяемые в курсе чеченской этики основные понятия; характеризовать духовные качества личности; раскрывать роль традиционной культуры и этики в развитии личности, общества; - находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.

<i>Владеть:</i>	- средствами самостоятельного, методически правильного использования методов духовного, нравственного воспитания, достижения должного уровня моральной подготовленности для обеспечения полноценной социальной адаптации и профессиональной деятельности; - навыками самостоятельной работы с информационными ресурсами.

Аннотация учебной дисциплины

«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	– формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции требованиям технических регламентов (ТР) и нормативных документов (НД), безопасности продукции, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.
Задачи дисциплины	– Освоение обучающимися: – основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации; – показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции; – требований ТР и НД к качеству продукции растениеводства и животноводства; – основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	. Знать: организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований; Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях.

	уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции;
--	---

Аннотация учебной дисциплины

«Основы программирование урожая»

Цель дисциплины	Освоение методов программирования урожайности сельскохозяйственных культур, разработки современных технологий в выращивании программируемых урожаев в общественных, в фермерских (крестьянских) хозяйствах и в научных исследованиях.
Задачи дисциплины	освоение основных принципов программирования урожайности сельскохозяйственных культур; расчет уровней программируемой урожайности; расчет фотометрических показателей и структуры посевов; расчет норм удобрений на заданный уровень урожайности, построение системы удобрений; изучение биологических особенности сельскохозяйственных культур; овладение современными технологиями получения экономически оправданных высоких и гарантированных урожаев сельскохозяйственных культур.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: теоретические основы программирования урожаев сельскохозяйственных культур и принципы программирования; приемы оптимизации фотосинтетической деятельности и влагообеспеченности растений при формировании расчетного урожая; агроклиматические ресурсы территории возделывания и потенциал возделываемых сортов; их взаимосвязь. Уметь: рассчитывать величины возможного (ВУ) и действительно возможного урожаев (ДВУ) полевых культур; определять фотометрические и структурные показатели посевов заданной продуктивности; составлять модели технологий, обеспечивающих получение запрограммированного урожая. Владеть: приемами корректировки программы формирования урожая путем управления ростом и развитием с.-х. культур в определенные периоды вегетации.

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»,
реализуемой по направлению подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»,
профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Цель(и) учебной дисциплины	- защита человека в биосфере и техносфере от негативных воздействий природного, техногенного и антропогенного происхождения; достижение комфортных условий жизнедеятельности и формирование общей культуры безопасности, включающей готовность и способность каждого выпускника вуза использовать в своей будущей профессиональной деятельности приобретенную в ходе обучения совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения индивидуальной и общей безопасности.
Задачи учебной дисциплины	- приобретение знаний по проблемам безопасности и рисков, связанных с проживанием в быту и производственной деятельностью человека; - овладение приемами рационализации жизнедеятельности каждого человека, ориентированными на снижение отрицательного антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества; - формирование экологического сознания и ориентированного мышления, при котором вопросы личной и коллективной безопасности, а также сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека.
В результате освоения учебной дисциплины должен:	
Знать	- характер воздействия вредных и опасных факторов производства на здоровье и жизнь человека; - основные требования техники безопасности в данном производстве; - перечень основных опасностей чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения; - методы защиты от поражающих факторов различных ЧС при проведении аварийно – спасательных работ;
Уметь	- оценивать риск их реализации;

	-- своевременно выявлять нарушения требований техники безопасности на рабочем месте; -- выбирать способы профилактики возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте; -- выбирать способы оказания первой помощи пострадавшим в различных ЧС;
Владеть	- требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; - методами обеспечения техники безопасности на рабочем месте; - навыками оказания первой доврачебной помощи в экстремальных и чрезвычайных ситуациях. - навыками оказания первой доврачебной помощи в экстремальных и чрезвычайных ситуациях.

Аннотация учебной дисциплины

«Физическая культура»

Цель дисциплины	– формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда.
Задачи дисциплины	– развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья; - формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивнооздоровительной деятельностью; - овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специальноприкладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта; - приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: виды физических упражнений; - роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; - научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. Уметь: - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; - использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. Владеть: - средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Аннотация учебной дисциплины

«Введение в специальность»

Цель дисциплины	– Цели – адаптация первокурсников к обучению в вузе, к его условиям и требованиям обучения, отличающимся от школьных; формирование базовых представлений и знаний об особенностях производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
Задачи дисциплины	– Задачи освоения дисциплины «Введение в специальность» - ознакомление студентов с нормативной документацией по специальности, обучение студентов общим вопросам организации учебного процесса в учебном заведении и задачам профессиональной деятельности по выбранной специальности и ее значимости для народного хозяйства.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: этапы развития производства и переработки сельскохозяйственной продукции, современное состояние и перспективы; современные технические средства в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: работать с источниками литературы, в том числе электронными ресурсами; анализировать научно-техническую информацию. Владеть: навыками работы с нормативно-технической документацией.

Аннотация учебной дисциплины
«Основы научных исследований»

Цель дисциплины	– формирование знаний и умений по методам агрономических исследований, планированию, технике закладке и проведению эксперимента и применению статических методов анализа опытных данных.
Задачи дисциплины	– изучение методов агрономических исследований; – планирование исследований; – освоение техники закладки и проведения опытов; – применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: – планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах по агрономии, технику закладки и проведения опытов Уметь: – применять статистические методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов Владеть: – планирования схемы и структуры различных опытов, техники их закладки и проведения;

Аннотация учебной дисциплины

«Технология хранения продукции растениеводства»

Цель дисциплины	– формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии хранения продукции растениеводства
Задачи дисциплины	– изучение методов и режимов хранения продукции растениеводства; - изучение методов определения качества готовой продукции и сырья растениеводства
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основные свойства и качественные характеристики растениеводческой и пищевой продукции, технологию послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции. Уметь: определять качество продукции растениеводства, составлять планы послеуборочной обработки продукции, устанавливать режимы хранения и размещения ее в хранилищах, Владеть: навыками составления технологических схем, оценки качества продуктов переработки.

Аннотация учебной дисциплины

«Агрохимия»

Цель дисциплины	освоение теоретических основ питания растений, свойств почвы и их значение для правильного применения удобрений, методов химической мелиорации почв, системы удобрений в севообороте, создание наилучших условий питания растений с учетом знания свойств различных видов и форм удобрений, особенностей их взаимодействия с почвой, определение наиболее эффективных форм, способов, сроков применения удобрений. Приобретение знаний и навыков получения максимального экономически выгодного урожая на базе использования лучших сортов, обеспечения необходимых физических и химических свойств почв, комплексного применения средств химизации в период вегетации растений, своевременного и качественного выполнения всех агротехнических работ.
Задачи дисциплины	–об условиях питания растений; –о свойствах почвы в связи с питанием растений; –о химической мелиорации почв; –о свойствах минеральных удобрений; –о свойствах органических удобрений; –о системе применения удобрений; –по охране окружающей среды при применении удобрений.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработки с/х продукции; методы регулирования питания растений; состав почвы; отношение сельскохозяйственных растений к реакции почвы; роль азота, фосфора и калия в жизни растений; роль микроэлементов в жизни растений; свойства органических удобрений; природоохранные задачи, стоящие перед агрохимией Уметь: работать с лабораторным оборудованием, пользоваться справочным материалом; регулировать технологические процессы при приготовлении

	органических удобрений, кормов и при переработке с/х продукции Владеть: навыками планирования питания растений, способов их подкормки и определения сроков внесения удобрений; навыками составления программы наблюдений и методики проведения анализов; регулировки технологических линий, оборудования и механизмов при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке с/х продукции
--	--

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.0.20 «Чеченский язык»

Цели дисциплины	Приобрести необходимую теоретическую и практическую, методическую подготовку в области преподавания чеченского языка, формирование норм письменной и устной литературной речи на основе овладения орфографическими, орфоэпическими, пунктуационными знаниями, умениями и навыками; обучение применению полученных знаний в профессиональной деятельности. Повышение уровня практического владения современным чеченским литературным языком у студентов в разных сферах функционирования чеченского языка в его письменной и устной разновидностях; овладение навыками и знаниями в этой области и совершенствование имеющихся.
Задачи дисциплины	Задачи: формирование у студентов основных навыков, которые должен иметь специалист данного профиля для успешной работы (в рамках данного региона) в самых различных сферах: образования, культуры, здравоохранения и социальной сферы.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знает литературную форму государственного языка, основы устной и письменной коммуникации на иностранном языке, функциональные стили государственного языка, требования к деловой коммуникации. Умеет выражать свои мысли на государственном и иностранном языке в ситуации деловой коммуникации. Имеет практический опыт составления текстов на государственном и иностранном языках, опыт перевода текстов с иностранного языка на государственный, опыт говорения на государственном и иностранном языках.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.18 «Технология производства продукции растениеводства»

Цели дисциплины	изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и умений по теоретическим и практическим основам технологии производства продукции растениеводства
Задачи	теоретическое и практическое освоение современных технологий производства продукции растениеводства. Подготовить бакалавра к профессиональной деятельности в области планирования технологий производства продукции растениеводства
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать– основы селекции; – полевые культуры, их ботаническое разнообразие и сортовой состав; – особенности биологии сельскохозяйственных культур; – принципы и этапы разработки современных технологий возделывания полевых культур. Уметь: – распознавать полевые культуры по морфологическим признакам; – определять важнейшие посевные качества семян; – составлять технологические схемы возделывания полевых культур в данном регионе; – адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства; – оценивать качество проводимых полевых работ, производить расчет доз химических мелиорантов и удобрений.

Аннотация учебной дисциплины

«Технология переработки продукции растениеводства»

Цель дисциплины	– формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии переработки продукции растениеводства
Задачи дисциплины	– изучение технологии переработки зерна в муку и крупу; - изучение технологии свеклосахарного производства; - изучение технологии хлебопекарного производства; -- изучение технологии производства растительных масел.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основные свойства и качественные характеристики растениеводческой и пищевой продукции, технологию послеуборочной обработки, и технологию переработки продукции растениеводства. Уметь: определять качество продукции растениеводства, составлять планы послеуборочной обработки продукции, устанавливать режимы хранения и размещения ее в хранилищах, Владеть: навыками составления технологических схем, оценки качества продуктов переработки.

Аннотация учебной дисциплины

«Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	– формирование знаний и умений соблюдения техники безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции
Задачи дисциплины	– формирование знаний по технике пожарной безопасности; - изучение вопросов санитарно-гигиенических основ безопасности в процессе труда; - формирование знаний по электробезопасности.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: правовые и организационные основы охраны труда и техники безопасности; основные законодательные акты по охране труда; особенности и закономерности воздействия основных опасных и вредных производственных факторов на организм человека; методы защиты и правила оказания первой помощи пострадавшим от воздействия различных вредных факторов; основы безопасности жизнедеятельности в условиях производства и основы нормирования функционального состояния в процессе труда; Уметь: обеспечивать безопасные и безвредные условия труда на рабочих местах; использовать полученные знания при выборе способов защиты от вредных факторов; выбирать технические средства и технологии с учетом их опасности и последствий их воздействия на организм человека; оценивать тяжесть и изменение физиологических функций организма, подвергающихся воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды и при чрезвычайных ситуациях;

	эффективно применять средства индивидуальной и коллективной защиты от негативных воздействий Владеть навыками: аналитической и практической работы по выявлению, предотвращению и решению последствий, связанных с неблагоприятными условиями труда; работы с нормативной документацией в области безопасности жизнедеятельности и охраны труда; оказания первой доврачебной помощи при поражениях током, отравлениях и травмах.
--	---

Аннотация учебной дисциплины

«Процессы и аппараты пищевых производств»

Цель дисциплины	– формирование знаний и умений о применяемых процессах и аппаратах в пищевой промышленности, а также формирование навыков расчета и анализа процессов и аппаратов.
Задачи дисциплины	– : изучить методы работ процессов и аппаратов, применяемых в пищевой промышленности; общие закономерности наиболее типичных процессов; методы интенсификации и типовое оборудование; освоение принципов работ аппаратов.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основные понятия методики процессов и аппаратов; классификацию методов процессов, их сущность и основные требования к ним; принципы и этапы работ аппаратов; этапы процессов; правила обслуживания аппаратов; методы работ процессов и аппаратов пищевых производств; сущность и основы предназначения процессов и аппаратов. Уметь: вычислять и использовать анализы статистические показатели количественной и качественной работы аппаратов; проводить анализ процессов и аппаратов пищевых продуктов. Владеть: навыками планирования схемы и структуры процессов аппаратов; составления программы работ процессов и аппаратов и методики проведения анализов работ.

«Механизация и автоматизация технических процессов в с-х производстве»

Цель дисциплины	сформировать у обучающихся знания, умения и навыки необходимые мым для подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач сельскохозяйственного производства, связанных с механизацией и автоматизацией технологических процессов растениеводства и животноводства.
Задачи дисциплины	; – приобретение знаний по устройству тракторов, автомобилей, сельскохозяйственных машин и оборудования животноводства, принципам действия узлов, агрегатов и механизмов; – приобретение знаний, умений и навыков по подготовке машин, оборудования и агрегатов на заданные режимы работы и безопасной их эксплуатации при выполнении конкретных технологических процессов.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; методики планирования механизированных сельскохозяйственных работ; Уметь: выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов; вести поиск инновационных решений технического обеспечения производства продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; Владеть: методами проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

	обоснования эффективности инженерных решений; • навыками обосновывания элементов системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
--	--

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Сооружение и оборудование хранения с/х продукции»

Цели дисциплины	Дисциплина «Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства». Формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма. Способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России.
Задачи	Изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Экологические аспекты питания; освоение методов гигиенического контроля микробиологических показателей и показателей безопасности; изучение источников и путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания; овладение системой контроля качества и безопасности пищевой продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством; изучение концепций обеспечения безопасности пищевой продукции и питания.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; назначение, область применения, классификацию, устройство, принципы действия и критерии выбора современного технологического оборудования отрасли; специализации. способы поддержания оптимальных режимов хранения продукции; методы управления технологическими процессами на предприятиях отрасли, обеспечивающими качественное хранение продукции, отвечающими требованиям стандартов; основы эксплуатации сооружений и технологического оборудования для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; источники опасности и меры их предупреждения. Уметь: оптимизировать режим работы технологического оборудования; определять потребление площади и проектировать размещение оборудования; проводить расчеты по определению основных эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов.

Аннотация учебной дисциплины

«Товароведение сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	– формирование знаний и умений по товароведным знаниям продукта, его полезности, глубины и широты ассортимента, качества, а также упаковки продуктов питания.
Задачи дисциплины	–изучение основ классификации и пищевой ценности продуктов питания, основы технологии производства, ассортимент, требования к качеству, а также процессы, протекающие в продовольственных товарах при производстве и доведении их до потребителей
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основные характеристики товаров (количественные, качественные, ассортиментные и стоимостные) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов; ассортимент и потребительских свойств товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь Уметь: использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности; анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. Владеть: способностью использования нормативно – правовой базы в проведении приемки товаров по количеству и качеству и проведению товарной экспертизы; способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;

	умением анализировать рекламации; знаниями в области планирования внедрения инноваций в торгово – технологический процесс; способностью формирования ассортимента торгового предприятия; способностью проведения приемки товаров по количеству и качеству в соответствии их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
--	--

Аннотация учебной дисциплины

«Технология производства продукции животноводства»

Цель дисциплины	<i>–формирование знаний по высокоэффективным технологиям производства продукции животноводства, в основном на использовании механизированных и автоматизированных производственных линий в племенном и товарном производстве продукции с.-х. животных, ознакомление с определёнными технологическими решениями производственных процессов.</i>
Задачи дисциплины	<i>- – изучение методов разведения с.-х. животных; - освоение техники кормления, составления рационов; - ознакомление с содержанием, основами санитарной гигиены в животноводческих помещениях.</i>
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	<i>Знать: типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; технологии производства молока и мяса, составления рационов и кормления с.-х. животных; Уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; проводить оценки биологических факторов в разведении сельскохозяйственной животных, определять физиологическое состояние по поведению и общему состоянию; Владеть: навыками при оценке с.-х. животных по промерам, статям, упитанности.</i>

Аннотация учебной дисциплины

«Технология переработки и хранения продукции животноводства»

Цель дисциплины	- получение теоретических знаний и практических навыков о современных методах хранения и переработки продукции животноводства
Задачи дисциплины	– освоение студентами основных режимов хранения продукции животноводства; – технологии переработки продукции животноводства; – оценка качества готовой продукции животноводства
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: –современные технологии переработки продукции животноводства – знать правила убоя животных, последовательность обработки туш, снятие шкуры с животного, нутровку туши. Уметь: – работать на технологическом конвейере, правильно определять категорию мяса и упитанность туш. Владеть навыками: – приобрести навыки работы технологического конвейера забоя животных. – владеть, иметь опыт последовательностью обработки и разделки туш, производства колбас различных видов.

Аннотация учебной дисциплины

«Оборудование перерабатывающих производств»

Цель дисциплины	– формирование теоретических знаний и практических навыков эксплуатации оборудования переработки с/х сырья.
Задачи дисциплины	– формирование практических навыков в эксплуатации технологических оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; — формирование практических навыков в использовании механических и автоматических устройств при переработке сельскохозяйственного сырья.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: современное состояние и тенденции развития отрасли машиностроения, для перерабатывающих предприятий с/х продукции; назначение, область применения, классификацию, устройство, принципы действия и критерии выбора современного технологического оборудования; основы эксплуатации технологического оборудования Уметь: обосновать выбор технологического оборудования в построении технологической схемы переработки с/х продукции; выполнять необходимые расчеты по подбору технологического оборудования. Владеть навыками: оптимизации режимов работы технологического оборудования; проведения расчетов по определению; основами эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов. Уметь: обосновать выбор технологического оборудования в построении технологической схемы переработки с/х продукции; выполнять необходимые расчеты по подбору технологического оборудования. Владеть навыками: оптимизации режимов работы технологического оборудования; проведения расчетов по определению; основами эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов.

Аннотация учебной дисциплины

«Микробиология пищевых продуктов»

Цель дисциплины	– является формирование знаний о микробиологических процессах, протекающих на всех этапах товародвижения различных групп продовольственных товаров, роли микроорганизмов в процессах их порчи, возникновении пищевых заболеваний и отравлений, приобретение умений и навыков в области контроля качества и безопасности продовольственных товаров.
Задачи дисциплины	– изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания; - изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания; - изучить характеристику основных видов микроорганизмов вредителей в различных производствах и методы борьбы с ними; - приобрести навыки проведения микробиологического контроля продуктов питания и процессов их производства; - научиться выявлять посторонние микроорганизмы в производстве; - изучение влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов в процессе формирования безопасности и качества товаров; - изучение влияния патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на формирование безопасности и качества товаров в процессе полного жизненного цикла товаров; - усвоение санитарно-гигиенических требований к персоналу, оборудованию и функционированию на предприятиях общественного питания.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основы общей и промышленной (технической) микробиологии и микробиологии пищевых производств; методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах; санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания; микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий; новые методы и схемы и методы идентификации микроорганизмов; современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ; методы предохранения продуктов от микробной порчи.

	Уметь: проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов; определять срок годности пищевых продуктов по микробиологическим показателям; интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество продуктов общественного питания по микробиологическим показателям. Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации
--	---

Аннотация учебной дисциплины

«Сельскохозяйственная биотехнология»

Цель дисциплины	– Обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
Задачи дисциплины	– получение основных сведений о микроорганизмах; - формирование знаний культивирования тканей и клеток растительного организма.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	. Знать: взаимосвязь процессов и биообъектов, назначение и последовательность технологических стадий производства основных биотехнологических продуктов; Уметь: дать оценку химического состава сырья различного происхождения, микробиологического подбора соответствующего продуцента и определение способа переработки сырья биотехнологическим способом для получения целевого продукта; выбора методов переработки отходов производства; Владеть: практическими навыками для организации биотехнологических производств и контроля качества продукции.

Аннотация учебной дисциплины

«Технология производства растительных масел»

Цель дисциплины	: формирование представлений, знаний, умений в области производства растительных масел для наиболее рационального использования растительного сырья с учетом его качества, уменьшения потерь при его хранении и переработке, повышения эффективности производства, расширения ассортимента выпускаемой продукции и охраны окружающей среды.
Задачи дисциплины	Изучение: – характеристик и свойств сырья для производства растительного масла, и продукции с применением растительного масла; – основных способов производства растительного масла; – особенностей технологических процессов производства растительного масла из различных масличных культур.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: современные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. основные свойства и качественные характеристики растительных масел, технологию переработки семян масличных культур. Основные параметры переработки масличных культур. Уметь: определять качество растительных масел, устанавливать режимы переработки семян некоторых масличных культур. Владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией при производстве растительного масла; основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; современными методами оценки качества масличного и масленичного сырья и растительного масла

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.09 Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции

Цели дисциплины	Обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. Техническое обеспечение инновационных технологий.
Задачи	Способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; умение использовать интенсивные технологии в растениеводстве
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: методологические принципы, теоретические основы, этапы разработки интегрированной системы защиты растений, создания районированных сортов и гибридов, приемов и технологий производства растениеводческой продукции Уметь: разрабатывать элементы технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе технологических моделей плодородия почв Владеть: навыками моделирования структуры посевных площадей, системы севооборотов, удобрений, обработки почвы, защиты растений для конкретного сельскохозяйственного предприятия

Аннотация учебной дисциплины

«Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	- формирование необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания.; приобретение практических навыков по контролю пищевой продукции для реализации государственной политики в области здорового питания России
-----------------	--

Задачи дисциплины	- изучение нормативно-законодательной базы обеспечения и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, экологические аспекты питания; - освоение методов гигиенического контроля микробиологических показателей и показателей безопасности; изучение источников и путей загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания; - овладение системой контроля качества и безопасности пищевой продукции на стадиях производства, транспортирования, хранения и сбыта в соответствии с действующим законодательством; - изучение концепций обеспечения безопасности пищевой продукции и питания.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: химический принципы построения технологических схем производства продуктов питания из животного сырья; классификацию методов анализа; основы системы анализа рисков и критических контрольных точек; инструменты контроля качества; методику отбора проб и специфику пробоподготовки для различных видов сырья и готовой продукции: Уметь: составить схему анализа; выявить критические контрольные точки технологического процесса; правильно выбрать и применить методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевого продукта; осуществлять контроль использования пищевых добавок. Владеть: стандартными методиками определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов питания животного происхождения; навыками теоретического обоснования и выбора технологических параметров, режимов и способов производства продуктов питания с заданными качественными показателями; навыками применения инструментов контроля качества; навыками мониторинга биологической безопасности пищевого сырья и продуктов питания.

Аннотация учебной дисциплины

«Основы биотехнологии переработки с/х продукции»

Цель дисциплины	- формирование необходимых теоретических знаний использования биотехнологических процессов в технике и промышленном производстве ферментов, пищевого белка, полисахаридов, гликозидов, аминокислот, пищевых кислот, витаминов и других биологически активных веществ различного функционального назначения; знание основ получения генномодифицированных источников пищи; приобретение практических навыков в организации перерабатывающих производств на основе процессов биотехнологии.
Задачи дисциплины	формирование знаний: - по способам подготовки питательных сред для культивирования продуцентов биологически активных соединений; - по освоению методов контроля качества и безопасности биологических продуктов; - биотехнологическим процессам и способам переработки сельскохозяйственной продукции; - по биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и отходов; - по охране окружающей среды при переработке сельскохозяйственной продукции биотехнологическими методами.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: взаимосвязь процессов и биообъектов, назначение и последовательность технологических стадий производства основных биотехнологических продуктов; Уметь: применять практические навыки для организации биотехнологических производств и контроля качества продуктов

	Владеть: методами оценки химического состава сырья различного происхождения, микробиологического подбора соответствующего продуцента и определение способа переработки сырья биотехнологическим способом для получения целевого продукта; выбора методов переработки отходов производства
--	---

Аннотация учебной дисциплины

«Биохимия плодов и овощей»

Цель дисциплины	– формирование у студентов знаний оценки качества продукции при хранении и при производстве плодовых и овощных культур методами лабораторного анализа биохимического состава плодов и овощей, изучение структуры и свойств важнейших биологических соединений - белков, углеводов, липидов;
Задачи дисциплины	– изучение биохимического состава плодов и овощей; – изучение закономерностей накопления веществ в плодах и овощах в зависимости от условий окружающей среды и агротехнических приемов выращивания; изучение изменения биохимического состава плодов и овощей при формировании урожая и в ходе хранения продукции садоводства; – изучение методов анализа растительных образцов и оценки качества продукции садоводства.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: строение, физико-химические свойства и биологическую роль важнейших природных соединений; метаболизм углеводов, белков, липидов, нуклеиновых кислот и регуляцию этих процессов; биохимические показатели с/х продукции и способы ее хранения и переработки Уметь: оценивать качество с/х продукции с учетом биохимических показателей Владеть: навыками определения способов и технологий переработки с/х продукции с учетом биохимических показателей

Аннотация учебной дисциплины

«Биохимия молока и мясо»

Цель дисциплины	– формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и мяса, молочных и мясных продуктов, изменению состава и свойств молока и мяса под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного и мясного сырья, выработке различных молочных и мясных продуктов при хранении и возникновении различных пороков.
Задачи дисциплины	– формирование знаний о химическом составе молока и мяса, пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов, биохимических процессах, протекающих при производстве и хранении молочных и мясных продуктов.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: химический состав и биохимические свойства молока и мяса; изменение химического состава и свойств молока и мяса, молочной и мясной продукции под влиянием различных факторов; биохимические и физико-химические процессы при выработке и хранении молочных и мясных продуктов. Уметь: использовать лабораторные методы анализа химического состава и биохимических показателей молока и мяса, молочных и мясных продуктов; Владеть: проведения технологического контроля при производстве и хранении молочной и мясной продукции.

Аннотация учебной дисциплины

«Технология хранения и переработки плодов и овощей»

Цель дисциплины	— освоение технологий переработки плодов и овощей; формирование представлений, теоретических знаний и практических навыков по биохимическому составу, режимам хранения, методам переработки плодов и овощей.
Задачи дисциплины	– выяснение биохимического состава плодов и овощей и его влияние на качество продукции; изучение факторов и процессов, происходящих при хранении продукции плодового и овощеводства; изучение технологий хранения плодов и овощей.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: биохимический состав плодов и овощей; факторы, формирующие лежкость плодовоовощной продукции и ее сохраняемость; процессы, происходящие при хранении; виды потерь; режимы хранения; методы и технологии хранения; методы и технологии переработки плодов и овощей; Уметь: реализовывать технологии квашения, соление, мочение, сушку овощей и плодов, приготовление консервов; оформлять документацию на завозимую, хранящуюся и реализуемую продукцию, проводить органолептическую оценку плодов и овощей и продуктов их переработки; Владеть: методами определения содержания сухих веществ, плотности, химико-технологических показатели плодов и овощей; методами расчета емкости хранилищ и укрытий плодовоовощной продукции.

Аннотация учебной дисциплины

«Технология переработки зерна и хлебопечения»

Цель дисциплины	– формирование знаний по химическому составу, пищевой и биологической ценности молока и мяса, молочных и мясных продуктов, изменению состава и свойств молока и мяса под влиянием различных факторов, биохимическим и физико-химическим процессам, протекающим при обработке молочного и мясного сырья, выработке различных молочных и мясных продуктов при хранении и возникновении различных пороков.
Задачи дисциплины	– формирование знаний о химическом составе молока и мяса, пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов, мяса и мясопродуктов, биохимических процессах, протекающих при производстве и хранении молочных и мясных продуктов
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основные свойства основного и дополнительного сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки; основные процессы, протекающие при производстве и хранении хлебобулочных изделий Уметь: составлять технологические схемы; определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть: специальной технологической терминологией и нормативной документацией; знаниями о назначении отдельных процессов для повышения выхода и качества готовой продукции; современными методами оценки качества хлебобулочных изделий.

Аннотация учебной дисциплины

«Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технологического оборудования»

Цель дисциплины	– формирование необходимых теоретических знаний об основных законах и правилах эксплуатации МТП.; приобретение практических навыков по эксплуатации ремонту сельхозтехники; усвоение правил безопасности при эксплуатации сельхоз техники; ознакомление с нормами законодательства по защите экологии
Задачи дисциплины	– изучить виды сельскохозяйственных тракторов и машин; приобрести знания по выбору сельхоз техники для данных видов работ и при данных природно-климатических и погодных условиях; получить навыки по ремонту машин и тракторов и уметь рассчитать рентабельность ремонта машин и тракторов; овладеть знаниями экономии топлива и смазочных материалов; знать методы и приемы предотвращения возможностей загрязнения окружающей среды; уметь рационально использовать земельные, водные, лесные и другие ресурсы.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: - иметь представление об организации эксплуатации машинно-тракторного парка хозяйства; – составлять машинно-тракторный агрегат для выполнения данной технологической операции. Уметь: – рассчитывать количество топлива, необходимое для выполнения данного объема работ; – переводить количество физических тракторов в эталонные; – переводить объем работ в физических гектарах в условные эталонные; – уметь рассчитывать количество тракторов и сельхоз машин, необходимых хозяйству, для выполнения данного объема работ. Владеть: навыками управления различными марками тракторов

Аннотация учебной дисциплины
«Технология безалкогольных напитков»

Цель дисциплины	Формирование теоретических знаний и практических навыков по существующим и современным технологиям производства безалкогольных напитков, для наиболее рационального использования продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности расширения ассортимента выпускаемой продукции.
Задачи дисциплины	- характеристик и свойств сырья и готовой продукции; - основных режимов и способов хранения сырья и продукции; - основных технологических процессов; - критериев и методик оценки отдельных технологических операций, протекающих на всех стадиях приготовления безалкогольных напитков, существующих и современных технологий производства безалкогольных напитков.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: - сырьевые ресурсы безалкогольной промышленности; - качественные характеристики сырья при производстве безалкогольных напитков; - существующие и современные технологии производства безалкогольных напитков; - методику проведения продуктовых расчетов; -используемое оборудование для производства безалкогольных напитков; Уметь: - применять существующие и современные технологии производства безалкогольных напитков; - реализовывать технологии хранения и переработки сырья для производства безалкогольных напитков; - выполнять продуктовые и технологические расчеты; - оценивать качество сырья и качество готовой продукции; -оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;

	- пользоваться Государственными стандартами на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию; - применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции. Владеть: - навыками оценки качества сырья для производства безалкогольных напитков; - навыками использования существующих и современных технологий приготовления безалкогольных напитков и оценки его качества; - навыками оценки качества безалкогольных напитков; - навыками реализации технологии хранения и переработки сырья для производства безалкогольных напитков;
--	--

Аннотация учебной дисциплины

«Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»

Цель дисциплины	– готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности объем базовых теоретических знаний, и практический навыков в области биологически активных добавок, ознакомиться с их общей классификацией и применением в создании продуктов функционального назначения. - формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании) - формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности значение макро- и микронутриентов для организма.
Задачи дисциплины	— формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевых и биологически активных добавках, их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании) - формирование профессиональной культуры в сфере питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности значение макро- и микронутриентов для организма.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: обоснование необходимости и принципы использования технологических улучшителей и пищевых добавок; принципы классификации и кодирования технологических улучшителей и пищевых добавок; процедуру регистрации технологических улучшителей и пищевых добавок. Уметь: находить информацию о пищевых добавках и улучшителях, разрешенных к использованию на территории России; пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по технологическим улучшителям и пищевым добавкам; оценивать целесообразность применения пищевых добавок и улучшителей в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах; оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и улучшителей; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и улучшители. Владеть: методиками оценки качества и безопасности технологических улучшителей и пищевых добавок.
--	---

Аннотация учебной дисциплины

«Технология хлебобулочных и макаронных изделий»

Цель дисциплины	- ознакомление студентов с основными проблемами развития отрасли, путями улучшения качества изделий и рационального использования сырьевых и других видов ресурсов; - ознакомление с методами теоретического и экспериментального исследования в области химии макаронных изделий, технологией их производства;
Задачи дисциплины	- изучение оптимальных технологических режимов производства хлебобулочных и макаронных изделий; - разработка мероприятий по предупреждению возникновения дефектов и брака выпускаемой продукции; - проведение стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья и готовой продукции.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основные свойства основного и дополнительного сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки; основные процессы, протекающие при производстве и хранении хлебобулочных изделий Уметь: составлять технологические схемы; определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Владеть: специальной технологической терминологией и нормативной документацией; знаниями о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; современными методами оценки качества продукции.

Аннотация учебной дисциплины

«Технология кондитерских изделий»

Цель дисциплины	-дать обучающимся теоретические и практические знания в вопросах технологии и производства мучных кондитерских и булочных изделий как на отдельных стадиях производства, так в целом.
Задачи дисциплины	- изучить ассортимент, пищевую, энергетическую ценность мучных кондитерских и булочных изделий; - изучить теоретические основы технологических процессов производства мучных кондитерских и булочных изделий; -- изучить технологические параметры и стадии производства мучных кондитерских и булочных изделий; - изучить последовательность разработки и внедрения новых видов мучных кондитерских и булочных изделий.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: - фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; -современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; -стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; Уметь: -осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; -разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. -определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов

производства;

-применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

-применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

Владеть:

-способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

-способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

-готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

-способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.