

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.05.2024 14:13:51
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca3e6a9b4591b45a12d1bb5d1821f0ab

Аннотация учебной дисциплины

«Введение в специальность»

Цель дисциплины	- 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	- 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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	УК-1,УК-2
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
«Технология производства 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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-2.1
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 производства 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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-2.1
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: -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: -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, -применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; Владеть: -способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

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

**Аннотация учебной дисциплины
«Основы научных исследований»**

Цель дисциплины	– формирование знаний и умений по методам агрономических исследований, планированию, технике закладке и проведению эксперимента и применению статистических 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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-5 ПКО-1
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: – навыками планирования схемы и структуры различных опытов, техники их закладки и проведения;

Аннотация учебной дисциплины

«Технология переработки зерна и хлебопечения»

Цель дисциплины	- формирование теоретических и практических знаний о переработке зерна и производства хлебопечения.
Задачи дисциплины	- изучение основ теории переработки зернового сырья с целью получения крупы и муки; - изучение требования к сырью для получения крупы, муки и хлеба; - изучение способов хранения сырья и подготовки его к производству хлеба; - изучение технологии хлебобулочных изделий.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-2.1
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.

«Технология производства продукции растениеводства»

Цель дисциплины	- формирование знаний и умений по биологии и технологиям возделывания полевых культур
Задачи дисциплины	- изучение теоретических основ производства продукции; - изучение биологических особенностей и технологий возделывания полевых культур.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-3
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. Владеть: - навыками разработки технологической карты по выращиванию важнейших полевых культур в данном регионе; - навыками составления рабочих планов по периодам сельскохозяйственных работ

Аннотация учебной дисциплины

«Технология переработки и хранения продукции растениеводства»

Цель дисциплины	– формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии хранения и 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. – изучение методов и режимов хранения продукции растениеводства; - изучение методов определения качества готовой продукции и сырья растениеводства
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-1; ПКО-4
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: основные свойства и качественные характеристики растениеводческой и пищевой продукции, технологию послеуборочной обработки, технологию переработки и хранения 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

«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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-2.1; ПКР-3.1
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.

Аннотация учебной дисциплины

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Цель дисциплины	– формирование знаний по высокоэффективным технологиям производства продукции животноводства, в основном использование механизированных и автоматизированных производственных линий в племенном и товарном производстве продукции с.-х. животных, ознакомление с определёнными технологическими решениями производственных процессов. - получение теоретических знаний и практических навыков о современных методах хранения и переработки продукции животноводства
Задачи дисциплины	– изучение методов разведения с.-х. животных; освоение техники кормления, составления рационов; ознакомление с содержанием, основами санитарной гигиены в животноводческих помещениях. – освоение студентами основных режимов хранения продукции животноводства; – технологии переработки продукции животноводства; – оценка качества готовой продукции животноводства
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-3.1 ПКР -4 ПКО-4.1
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; технологии производства молока и мяса, составления рационов и кормления с.-х. животных; – современные технологии переработки продукции животноводства – знать правила убоя животных, последовательность обработки туш, снятие шкуры с животного, нутровку туши. 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; – работать на технологическом конвейере, правильно определять категорию мяса и упитанность туш. Владеть навыками: - оценки с.-х. животных по промерам, статьям, упитанности. - работы технологического конвейера забоя животных. - последовательности обработки и разделки туш, производства колбас различных видов.

Цель дисциплины	- формирование необходимых теоретических знаний об использовании 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 создания генномодифицированных источников пищи, приобретение практических навыков в организации перерабатывающих производств с применением биотехнологии.
Задачи дисциплины	- изучить способы подготовки питательных сред для культивирования ряда биообъектов, являющихся продуцентами биологически активных соединений; - освоить методы контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов; - изучить биотехнологические процессы и способы переработки сельскохозяйственной продукции, биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и отходов.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-4
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; - технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. Уметь: - обосновывать выбор конкурентоспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; - обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства Владеть: - современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства;

	- технологиями хранения и переработки продукции животноводства. растениеводства; - технологиями хранения и переработки продукции животноводства.
--	--

«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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-4; ОПК-1.1
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

«Биохимия молока и мяса»

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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-3.1 ОПК-1.1
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.

«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.
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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-5
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 спецификацию 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;

«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; – изучение основных способов производства растительного масла; – изучение особенностей технологических процессов производства растительного масла из различных масличных культур.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-2,1
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: - характеристику и виды масличного сырья, используемого для производства растительных масел, основные свойства и качественные характеристики растительных масел, технологию переработки маслосемян. Основные параметры переработки масличных культур Уметь: - определять качество растительных масел, устанавливать режимы переработки маслосемян 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

«Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	- формирование необходимых теоретических знаний об использовании 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 создания генномодифицированных источников пищи, приобретение практических навыков в организации перерабатывающих производств с применением биотехнологии.
Задачи дисциплины	- изучить способы подготовки питательных сред для культивирования ряда биообъектов, являющихся продуцентами биологически активных соединений; - освоить методы контроля качества и безопасности биотехнологических продуктов; - изучить биотехнологические процессы и способы переработки сельскохозяйственной продукции, биотрансформации вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающих предприятий и отходов.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-4
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства. Уметь: - обосновывать выбор конкурентоспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; - обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства Владеть: - современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; - технологиями хранения и переработки продукции

	растениеводства; - технологиями хранения и переработки продукции животноводства.
--	--

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 плодовоовощного и овощеводства; изучение технологий хранения плодов и овощей.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-2.1; ПКР-4.1
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, соления, мочения, сушку овощей и плодов, приготовление консервов; оформлять документацию на завожимую, хранящуюся и реализуемую продукцию, проводить органолептическую оценку плодов и овощей и продуктов их переработки; Владеть: методами определения содержания сухих веществ, плотности, химико-технологических показателей плодов и овощей; методами расчета емкости хранилищ и укрытий плодовоовощной продукции.

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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-5.1
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

«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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-2.1
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

«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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-3.1
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

«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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-4.1
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

«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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-6.1
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

«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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-2.1 ПКР-5.1

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
«Организация переработки с/х продукции»

Цель дисциплины	— ознакомить обучающихся с необходимыми знаниями в области переработки продукции растениеводства, обучить применению этих знаний на практике.
Задачи дисциплины	Освоение знаний по вопросам: -технология переработки продукции растениеводства; -организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-6.1
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: особенности реализации технологий переработки продукции растениеводства. Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Владеть: приемами по сбору информации и анализу состояния технологий переработки продукции растениеводства

**Аннотация учебной дисциплины
«Основы программирования урожая»**

Цель дисциплины	— подготовить студентов к самостоятельному использованию 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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-!.
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 урожая (ДВУ) полевых культур; определять фитометрические 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 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	Формирование знаний: —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 данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-3.1
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 учебной дисциплины

«Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве»

Цель дисциплины	- подготовить студентов к самостоятельному использованию механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства
Задачи дисциплины	- освоение основных принципов механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-3.1; ОПК-6.1
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: Устройство, принцип работы и регулировки тракторов и автомобилей, базовых машин и технологических комплексов для растениеводства и животноводства, основы электрификации и автоматизации с/х производства Уметь: Комплектовать почвообрабатывающие, посевные, уборочные агрегаты; Анализировать состояние электрооборудования и автоматизированных систем. Владеть: Навыками регулировок с/х машин, механизмов, оборудования используемых в растениеводстве и животноводстве

Аннотация у приобрести навыки работы технологического конвейера забоя животных.
 – владеть, иметь опыт последовательностью обработки и разделки туш, производства колбас различных видов.
 чебной дисциплины
«Сооружение и оборудование хранения 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	-формирование необходимых теоретических знаний по технологическому оборудованию перерабатывающих производств; -формирование навыков выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования пищевых производств; -формирование способности подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии; -формирование способности к эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; -формирование способности решать типовые задачи профессиональной деятельности с применением информационно коммуникационных технологий; - формирование способности создавать и поддерживать безопасные условия выполнения технологических процессов перерабатывающих производств.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКО-6.1
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: -технологии производственных процессов перерабатывающих предприятий; - назначение, классификацию, устройство, принцип работы технологического оборудования перерабатывающих предприятий; - методы оценки эффективности работы и выбора технологического оборудования перерабатывающих предприятий Уметь: рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы технологического оборудования; - осуществлять выбор оборудования в соответствии с требованиями и условиями производства; - организовывать рациональную эксплуатацию технологического оборудования. Владеть: успешно проводить расчёт и выбор технологического оборудования перерабатывающих

	производств; -эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности
--	---

Аннотация учебной дисциплины
«Товароведение сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	- освоение студентами знаний товароведных характеристик сельскохозяйственной продукции, оценки их качества, обеспечения хранения, приобретение умений их использования при осуществлении профессиональной деятельности, формирование необходимых компетенций.
Задачи дисциплины	- изучение теоретических и практических основ товароведения; основ классификации и характеристики ассортимента и его идентифицирующих признаков; факторов, формирующих качество сельскохозяйственной продукции; требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах, видов товарных потерь; условий и сроков хранения сельскохозяйственной продукции; приобретение умений оценки соответствия качества продукции
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ПКР-5; ПКО-5.1
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 соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
--	---

Аннотация учебной дисциплины

«Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции»

Цель дисциплины	- Формирование знаний и умений по применению современных инновационных технологий при возделывании сельскохозяйственных культур
Задачи дисциплины	- Ознакомить с современными инновационными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур; - Научить оценивать энергетическую и экономическую эффективность новых технологий; - Обосновывать направления и методы инновационных технологий при возделывании сельскохозяйственных растений; - Овладеть компьютерными программами при разработке технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур.
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-4.1
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: моделирования структуры посевных площадей, системы севооборотов, удобрений, обработки почвы, защиты растений для конкретного сельскохозяйственного предприятия

**Аннотация учебной дисциплины
«Технология безалкогольных напитков»**

Цель дисциплины	— освоить технологию хранения и переработки с/х продуктов растениеводства, рецептуры приготовления безалкогольной продукции, основные технологические приемы и способы.
Задачи дисциплины	– формирование знаний : – приготовление купажного сиропа – физико-химических свойствах – оборудование по производству – о пастеризации и купажного солода – о способах очистки воды – о карбонизации минеральной воды
В результате освоения данной дисциплины у студента формируются следующие компетенции	ОПК-5
В результате освоения дисциплины обучающийся должен	Знать: Современные технологии в приготовлении безалкогольных напитков. Уметь: реализовывать технологии переработки продукции растениеводства и плодоводства в различные напитки. Владеть: Навыками использования современных технологий приготовления безалкогольных напитков и методами определения их качества.