Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.02.2023 06:22:53
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f0ab

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Кафедра иностранных языков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07.
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2022

Байдуева С.Ш. Рабочая программа учебной дисциплины «Французский язык» / Сост. **Байдуева С.Ш.** – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры иностранных языков, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 10 от 29 июня 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология производства и переработки с/х продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© С.Ш. Байдуева (автор), 2022
© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины 4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной 4

программы
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий 5
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) 16
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 18
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 24
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля) 25
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля); 25
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 25
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю). 25

1 Цели и задачи освоения дисциплины.

Цели: обучение практическому владению разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения английского языка как в повседневном, так и в профессиональном общении; овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях деятельности, а также для дальнейшего самообразования; воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов; развитие

когнитивных и исследовательских умений с использованием ресурсов на иностранном языке; развитие информационной культуры; расширение кругозора и повышение общей гуманитарной культуры студентов; повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию.

Задачи:

-ознакомление студентов с особенностями научного стиля литературы; основными видами словарно-справочной литературы и правилами работы с ними;

-приобретение студентами знаний в области лексики и грамматики изучаемого языка (применительно к специфике сферы «Технология производства и переработки продукции растениеводства»);

-обучение студентов чтению специальных текстов на иностранном языке (разные виды чтения применительно к разным целям) и умению извлекать и фиксировать полученную из иноязычного текста информацию в форме аннотации, реферата;

-формирование навыков общения на иностранном языке в рамках определённой социальной тематики;

-обучение студентов основным принципам самостоятельной работы с оригинальной литературой.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В процессе освоения дисциплины «Иностранный язык» формируются следующая компетенция:

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК-4	УК 4.1. Владеет системой норм русского литературного языка и нормами иностранного языка; способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь.	**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 разговорной и профессиональной речи;

		навыками сопоставления коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. **Знать:** место и значение общей и профессиональной коммуникации в сложных процессах взаимопонимания и конструктивного общения; влияние коммуникативных знаний, умений, навыков; основные закономерности, принципы и особенности процессов общего и профессионально общения, основанного на взаимопонимании и взаимоуважении. **Уметь:** делать обобщения, анализируя ситуации, находить эффективные пути их регулирования; пользоваться источниками для решения профессиональных проблем; формулировать, обосновывать собственную точку зрения по вопросам организации общения. **Владеть:** способностью к анализированию и проектированию профессиональных ситуаций; применением эффективных приемов вербального и невербального общения, в том числе при межкультурной коммуникации; выявлением и разрешением задач профессионального общения, умением формирования толерантности.
	УК 4.2. Грамотно строит коммуникацию, исходя из целей и ситуации; использует коммуникативно приемлемые стиль общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнёрами	**Знать:** иностранный язык на уровне, достаточном для поиска необходимой информации в процессе решения стандартных общих и профессиональных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках с помощью ИКТ. **Уметь:** применять современные коммуникативные технологии для общего и профессионального взаимодействия, использовать современные способы общения на русском и иностранном языках для осуществления успешной коммуникации на общем и профессиональном уровнях.
	УК 4.3. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках.	**Владеть:** навыками применения наиболее употребительных общих и профессиональных языковых средств для ведения диалога и переписки на иностранном языке, основными навыками перевода текстов.

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.

-Место и значение общей и профессиональной коммуникации в сложных процессах взаимопонимания и конструктивного общения; влияние коммуникативных знаний, умений, навыков; основные закономерности, принципы и особенности процессов общего и профессионально общения, основанного на взаимопонимании и взаимоуважении.

-Иностранный язык на уровне, достаточном для поиска необходимой информации в процессе решения стандартных общих и профессиональных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках с помощью ИКТ.

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.

-Делать обобщения, анализируя ситуации, находить эффективные пути их регулирования; пользоваться источниками для решения профессиональных проблем; формулировать, обосновывать собственную точку зрения по вопросам организации общения.

-Применять современные коммуникативные технологии для общего и профессионального взаимодействия, использовать современные способы общения на русском и иностранном языках для осуществления успешной коммуникации на общем и профессиональном уровнях.

Владеть:

-Понятийным аппаратом базовой грамматики, нормами употребления лексики и фонетики для их использования в разговорной и профессиональной речи;

навыками сопоставления коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

-Способностью к анализированию и проектированию профессиональных ситуаций; применением эффективных приемов вербального и невербального общения, в том числе при межкультурной коммуникации; выявлением и разрешением задач профессионального общения, умением формирования толерантности.

-Навыками применения наиболее употребительных общих и профессиональных языковых средств для ведения диалога и переписки на иностранном языке, основными навыками перевода текстов.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина относится к базовой части блоку 1.

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 составляет 10 зачетных единиц (360 академических часа).

Виды работы	Трудоемкость, часов				
	№ семестра 1	№ семестра 2	№ семестра 3	№ семестра 4	Всего
Общая трудоемкость	**34**	**34**	**34**	**34**	**136**
Аудиторная работа:					
Лекции (Л)					
Практические занятия (ПЗ)	34	34	34	34	136
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа:	**38**	**74**	**74**	**22**	**208**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)					
Расчетно-графическое задание (РГЗ)					
Реферат (Р)					
Эссе (Э)					
Самостоятельное изучение разделов	**38**	**74**	**74**	**22**	**208**
Контроль				**16**	
Вид итогового контроля	Зачет	Зачет	Зачет	Экзамен	**360**

4.2 Содержание и структура дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
		1. Звуковая система французского языка Классификация французских гласных: гласные открытые и закрытые; переднего и заднего ряда, чистые и носовые. 2. Особенности произношения гласных: напряженность артикуляции, отсутствие редукции и дифтонгизации, различная долгота звучания. Гласные фонемы, не имеющие	(С)

1	**Вводно-фонетический курс**	аналогов в русском языке. 3. Особенности произношения французских согласных: отсутствие палатализации и придыхания, отсутствие оглушения и энергичное размыкание конечных согласных. 4. Французские полугласные звуки. 5. Французская транскрипция. 6. Ударение и ритмическая группа. 7. Связывание /liaison/ и сцепление /enchainement/ в речевом потоке. 8. Звук и буква. Особенности французской орфографии. Правила чтения буквосочетаний	
2	**Морфология**	1.Имя существительное Род, число имен существительных 2. Артикль Определенный, неопределенный артикль Частичный артикль Опущение артикля 3. Имя прилагательное Род, число имен прилагательных Место прилагательного Согласование прилагательных Прилагательные в функции наречии Местоименные прилагательные Указательные прилагательные Притяжательные прилагательные Вопросительные прилагательные Неопределенные прилагательные 4. Имя числительное Количественные числительные Порядковые числительные 5. Местоимение Личные местоимения Приглагольные личные местоимения Самостоятельные личные местоимения Местоимение on, en, y Указательные местоимения Притяжательные местоимения Вопросительные местоимения	(С), (Т)

		Неопределенные местоимения 6. Глагол Самостоятельные и вспомогательные глаголы Типы спряжения французских глаголов Verbes pronominaux (местоименные глаголы) Forme impersonnelle du verbe (безличная форма глагола) 7. Mode indicatif(Изъявительное наклонение) Present de l'indicatif Passe compose Temps immediate (непосредственные времена) 8. Наречие Место наречий 9. Предлог	
3	**Синтаксис**	1.Простое предложение Главные члены предложения Согласование сказуемого с подлежащим Второстепенные члены предложения Порядок слов в предложении Безличные предложения Отрицательное предложение Вопросительное предложение Восклицательное предложение 2. Сложное предложение Классификация придаточных во французском сложноподчиненном предложении	(С), (Т)
4	**Лексические**	«Ma famille». «Mes etudes à l'Université». «Ma future profession». «La France» «La Russie». «Les problemes de la protection de l'environnement». «Fleurs et arbres de France».	(С), (Т)

	разговорные и профессиональные темы	«Principales activités agricoles de la République Tchétchène» «L'economie de la France». «Principales activités agricoles de la France». «L'agriculture bio contre la faim dans le monde» Овладение лексикой к теме. Базовые грамматические конструкции. Вопросы к теме. Развитие монологической и диалогической речи по теме.	

Собеседование (С), тестирование (Т)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ.

Разделы дисциплины, изучаемые в I семестре.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводный курс	8		4		4
2	Морфология	14		4		10
3	Синтаксис	12		6		6
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.	38		20		18
	Итого:	**72**		**34**		**38**

Разделы дисциплины, изучаемые в II семестре.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7

1	Вводный курс					
2	Морфология	20				20
3	Синтаксис	30		10		20
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.	58		24		34
	Итого:	**108**		**34**		**74**

Разделы дисциплины, изучаемые в III семестре.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводный курс					
2	Морфология	22		10		12
3	Синтаксис	22		8		14
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.	64		16		48
	Итого:	**108**		**34**		**74**

Разделы дисциплины, изучаемые в IV семестре.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводный курс					
2	Морфология					
3	Синтаксис					
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.					
	Всего:	72		34		22
	Контроль					
	Итого:	**72**		**34**		**22**

4.3 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.4. Самостоятельная работа студентов.

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Вводный курс.	Подготовка беглого чтения небольшого текста на немецком языке, обращая внимание на правила чтения ,интонацию и ритмику предложений.	Собеседование Самостоятельное изучение		УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Морфология	Выполнение комплекта заданий на словообразование различных частей речи; овладение тематической лексикой по специальности, основными грамматическими категориями.	Тестирование Самостоятельное изучение	3 13	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Синтаксис	Выполнение контрольно – тренировочных	Тестирование Самостоятельное		УК 4 УК 4.1

	упражнений на употребление различных типов придаточных предложений.	изучение		УК 4.2 УК 4.3
Лексические разговорные и профессиональные темы.	Беседа по лексическим темам. Подготовка к монологическим и диалогическим высказываниям.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	4 18	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Итого в I семестре:				**38**
Морфология	Выполнение комплекта заданий на словообразование различных частей речи; овладение тематической лексикой по специальности, основными грамматическими категориями.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение		УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Синтаксис	Выполнение контрольно – тренировочных упражнений на употребление различных типов придаточных предложений.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	3 2 20	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Лексические разговорные и профессиональные	Беседа по лексическим темам. Подготовка к монологическим и диалогическим высказываниям.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	3 4 42	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Итого во II семестре:				**74**
Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Вводный курс.	Подготовка беглого чтения небольшого текста на немецком языке, обращая внимание на правила чтения ,интонацию и ритмику	Собеседование Самостоятельное изучение	3 14	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3

	предложений.			
Морфология	Выполнение комплекта заданий на словообразование различных частей речи; овладение тематической лексикой по специальности, основными грамматическими категориями.	Тестирование Самостоятельное изучение	3 10	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Синтаксис	Выполнение контрольно – тренировочных упражнений на употребление различных типов придаточных предложений.	Тестирование Самостоятельное изучение	2 10	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Лексические разговорные и профессиональные темы.	Беседа по лексическим темам. Подготовка к монологическим и диалогическим высказываниям.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	3 30	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Итого в III семестре:				**74**
Морфология	Выполнение комплекта заданий на словообразование различных частей речи; овладение тематической лексикой по специальности, основными грамматическими категориями.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение		УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Синтаксис	Выполнение контрольно – тренировочных упражнений на употребление различных типов придаточных предложений.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение		УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Лексические разговорные и профессиональные	Беседа по лексическим темам. Подготовка к монологическим и диалогическим	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	2 2 12	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3

	высказываниям.			
Итого в IV семестре:				**16**

4.4 Практические (семинарские) занятия в 1 семестре

№ занятия	Тема	Количество часов
1	2	3
	I семестр	
1.	Алфавит. Звуки. Правила чтения. Строй французского предложения. Вопросительное местоимение qui.	2
2.	Артикли. Множественное число существительных. Диалоги на тему «Вкратце о самом важном», «Числа».	2
3.	Место прямого дополнения во фразе. Место прилагательного.	2
4.	Вопрос к подлежащему Спряжение глагола avoir. Предлог chez. Спряжение глагола etre. Предлоги à, de.	2
5.	Устная тема «Ma famille». Диалоги на тему «Приветствие- Прощание».	2
6.	Отрицательная форма глагола. Место наречия. Место обстоятельства Обстоятельство места и направления действия.	2
7.	Усеченный артикль l'. Названия городов, стран, частей света. Оборот c'est и его вопросительная форма.	2
8.	Диалоги на тему «Дни недели», «Времена года»,	2
9.	Устная тема «Fleurs et arbres de France».	2
10.	Выражение вопроса. Понятие об инверсии. Оборот est-ce que.	2
11.	Притяжательные прилагательные.	2
12.	Существительное – именная часть сказуемого.	2
13.	Женский род прилагательных. Форма жен. рода прилагательных на –eux. Устная тема «Mes etudes à l'Université».	2
14.	Безличное предложение типа il pleut. Безличный	2

	оборот il y a.	
15.	Устная тема «Mes etudes à l'Université» обсуждение Устная тема «La Russie».	2
16.	Спряжение глаголов Present de l'Indicatif. Устная тема «La Russie» обсуждение	2
17.	Устная тема «Principales activités agricoles de la France».	2
	Итого в семестре:	**34**

Практические (семинарские) занятия в 2 семестре

№ занятия	Тема	Количество часов
1	2	3
	II семестр	2
1	Безличный оборот il est для обозначения времени. Неопределенное прилагательное quelque.	2
2	Некоторые неправильные глаголы III группы. Числительные в датах.	2
3	Наречие où. Неопределенное прилагательное tout. Конструкция ne… jamais, ne…plus.	2
4	Слияние определенного артикля с предлогом de. Слияние определенного артикля с предлогом à	2
5	Discours direct Диалоги на тему «Как пройти/ проехать к …».	2
6	Личные безударные и ударные местоимения. Оборот avoir + infiniif. Proposition infinitive	2
7	Опущение артикля после слов со значением количества. Множественное число сущ-х на –eux, -eu	2
8	Mode imperatif Устная тема «Ma future profession».	2
9	Устная тема «L'economie de la France». Discours indirect	2
10	Выделительный оборот c'est….qui. Оборот il faut . Диалоги на тему «На границе», «В дороге».	2
11	Будущее время Futur immédiat. Прошедшее время Passé immediate	2
12	Устная тема «L'agriculture bio contre la faim dans le monde».	2
13	Множественное число сущ-х на -al. Прилагательные на -	2

	el. Отсутствие артикля в именных конструкциях. Прошедшее время Passé compose.	
14	Устная тема «Principales activités agricoles de la République Tchétchène»	2
15	Question indirecte Отрицательная форма глагола. Местоименные глаголы.	2
16	Диалоги на тему «Гостиница- Пансион». Предлоги sur, pour Устная тема «Les problemes de la protection de l'environnement» Устная тема «La France»	2
17	Устные темы «L'agriculture bio contre la faim dans le monde», «Principales activités agricoles de la France» обсуждение	2
	ИТОГО:	**34**

Практические (семинарские) занятия в 3 семестре

№ занятия	**Тема**	**Кол-во часов**
1	**2**	**3**
	III семестр	
1	1.Артикль и предлоги перед существительными, обозначающими названия месяцев и времен года. 2. Употребление числительных в датах. 3. Обозначение года. 4. Наречия ci и là. 5. On voit, on entend.6. Выделительные обороты c'est... qui, ce sont... qui.	4
2	1.Question portant sur le sujet. 2. Adjectifs numéraux cardinaux.3. Verbes en -endre, -ondre. 4. Verbe voir.	2
3	1.Суффикс существительного -aine. 2. Предлог à, обозначающий расстояние. 3. Предлоги en и à перед географическими названиями. 4. Отсутствие предлога в словосочетаниях типа 'в этом году'. 5. Обозначение понятия 'неделя'. 6. Midi, minuit, l'après-midi.	2
4	Устная тема: **L'agriculture francaise**	2
5	Опущение артикля перед существительными, обозначающимидисциплину. 3. Année — 'курс.' 4. Словосочетание типа nous sommes huit. 5. Demander — interroger. 6. Наречие plus.7. 'Очень ' — très, beaucoup. 8.	4

	Participe passé.	
6	Verbes pronominaux. 2. Paricularités des verbes du Ier groupe. 3. Verbes du type prendre	2
7	Устная тема: **Mon stage agricole en France**.	2
8	Futur immédiat et passé immédiat (Повторение). 2. Pronoms personnels conjoints.3. Absence de l'article après les noms exprimant la quantité. 4. Les adjectifs numéraux ordinaux. 5. La conjugaison des verbes du Ile groupe.	4
9	Устная тема: **Les graines : de la récolte à la conservation**	2
10	Avec + существительное. 2. Глагольный префикс re-. 3. Предлоги места sur и dans. 4. Отсутствие артикля перед существительными matin и soir. 5. Наречия на -ment. 6. Savoir — connaître.	4
11	Устная тема: **La production végétale**	2
12	Passé composé. 2. Place des adverbes détérminant le verbe aux temps composés. 3. Pluriel des noms en -eu, -eau, -al. 4. Pluriel des adjectifs en -al et -eau. 5. Verbe connaître.	2
13	Устная тема: **La construction civile**	2
	Итого в семестре:	**34**

Практические (семинарские) занятия в 4 семестре

№ занятия	**Тема**	**Количество часов**
1	1.Passé simple Употребление предлога à при указании места работы. 2. Один из случаев отсутствия отрицания pas. 3. Quelque chose — rien. 4. Утвердительное наречие si. 5. Часы. 6. Обозначение времени.	2
2	.Conjugaison des verbes pronominaux au passé composé. 2. Même — adjectif et adverbe. 3. Place des adjectifs épithètes.	2

	4. Question portant sur le complément direct. 5. Question portant sur le complément indirect. 6. Verbes du type partir.	
3	1.Выделительный оборот c'est... que. 2. Seul. 3. Место отрицания при инфинитиве. 4. Ограничительный оборот ne ... que. 5. La reprise. 6. Avant — devant. 7. Отрицание pas, употребленное самостоятельно.	2
4	1. Imparfait. 2. Accord du participe passé des verbes conjugués avec avoir. 3. Le neutre. 4. Conjonctions comme, parce que, car. 5. Adverbe interrogatif pourquoi. 6. Verbe pouvoir. 7. Verbe vouloir. **2.**	2
5	1.Счет этажей во французском языке. 2. Отсутствие предлога и артикля при указании адреса. 3. Союз ou. 4. Словосочетания типа par semaine. 5. Aller — venir. 6. Dire — parler.	2
6	1.Futur simple. 2. Subordonnée de condition. 3. Conjugaison des verbes à la forme interro-négative. 4. Pronom indéfini tout. 5. Verbes du type dire	2
7	1.Местоимение se 'себе, себя'. 2. Bien. 3. Место отрицания в русском и французском языке. 4. Безличные выражения с глаголом faire. 5. Participe présent. **L'élevage français.**	2
8	1.Pronoms personnels toniques. 2. Degrés de comparaison des adjectifs. 3. Один из случаев замены неопределенного артикля предлогом de. DIALOGUES: demander un renseignement par telephone	2
9	1.Jouer à —joue r de. 2. Prier — demander. 3. Dire de + infinitif. 4. Выражения с глаголом avoir. 5. Предлог sans + infinitif. 6. Faire + infinitif. 7. Сложная форма причастия прошедшего времени	2
10	1.Degrés de comparaison des adverbes. DIALOGUES: transmettre un message téléphonique **La production végétale.**	2

11	1.Voyageur — passager. 2. Наречие autant. 3. Quelques — plusieurs. 4. Quelquefois, quelques fois. 5. Прилагательные grand, brave, pauvre, ancien. 6. Gérondif.	2
12	1. Pronoms relatifs qui, que. 2. Négations. 3. Verbes du groupe mettre. DIALOGUES: conseiller — déconseiller	2
13	1.Местоимение en. 2. Fermer — enfermer. 3. 'Рассказывать.' 4. 'Садиться' — se mettre. 5. Выражения с глаголом passer. 6. Aussi — non plus. **La mécanisation en agriculture.**	2
14	Plus-que-parfait. 2. Féminin des noms. 3. Féminin des adjectifs qualificatifs. 4. Verbes en -uire. 5. Verbe pleuvoir. 6. Verbe falloir.	2
15	S'apercevoir. 2. Ouvrir, fermer — s'ouvrir, se fermer. 3. 'Узнавать' — apprendre, reconnaître. 4. Существительное la plupart. 5. Словосочетания с глаголом chercher. 6. Comme, en qualité de. 7. Предложения типа me voilà. **La récolte et la conservation.**	4
16	Concordance des temps de l'indicatif. 2. Futur dans le passé. 3. Formation des adverbes en -ment. 4. Verbes en -aître. 5. Verbe apercevoir. Dialogue: s'excuser — excuser	2
ИТОГО		**34**

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц (360 академических часа).

Виды работы	Трудоемкость, часов				
	№ семестра 1	№ семестра 2	№ семестра 3	№ семестра 4	Всего
Общая трудоемкость	**10**	**2**	**12**		**24**
Аудиторная работа:					
Лекции (Л)					
Практические занятия (ПЗ)	10	2	12		24
Лабораторные работы (ЛР)					

Виды работы	Трудоемкость, часов				
	№ семестра 1	№ семестра 2	№ семестра 3	№ семестра 4	Всего
Самостоятельная работа:	**58**	**66**	**132**	**63**	**319**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)					
Расчетно-графическое задание (РГЗ)					
Реферат (Р)					
Эссе (Э)					
Самостоятельное изучение разделов	58	66	132	63	319
Контроль	**4**	**4**		**9**	**13**
Вид итогового контроля	Зачет	Зачет	Зачет	Экзамен	**360**

4.2 Содержание и структура дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	**Вводно-фонетический курс**	1. Звуковая система французского языка Классификация французских гласных: гласные открытые и закрытые; переднего и заднего ряда, чистые и носовые. 2. Особенности произношения гласных: напряженность артикуляции, отсутствие редукции и дифтонгизации, различная долгота звучания. Гласные фонемы, не имеющие аналогов в русском языке. 3. Особенности произношения французских согласных: отсутствие палатализации и придыхания, отсутствие оглушения и энергичное размыкание конечных согласных. 4. Французские полугласные звуки. 5. Французская транскрипция.	(С)

		6. Ударение и ритмическая группа. 7. Связывание /liaison/ и сцепление /enchainement/ в речевом потоке. 8. Звук и буква. Особенности французской орфографии. Правила чтения буквосочетаний	
2	**Морфология**	1.Имя существительное Род, число имен существительных 2. Артикль Определенный, неопределенный артикль Частичный артикль Опущение артикля 3. Имя прилагательное Род, число имен прилагательных Место прилагательного Согласование прилагательных Прилагательные в функции наречии Местоименные прилагательные Указательные прилагательные Притяжательные прилагательные Вопросительные прилагательные Неопределенные прилагательные 4. Имя числительное Количественные числительные Порядковые числительные 5. Местоимение Личные местоимения Приглагольные личные местоимения Самостоятельные личные местоимения Местоимение on, en, y Указательные местоимения Притяжательные местоимения Вопросительные местоимения Неопределенные местоимения 6. Глагол Самостоятельные и вспомогательные глаголы Типы спряжения французских глаголов	(С), (Т)

		Verbes pronominaux (местоименные глаголы) Forme impersonnelle du verbe (безличная форма глагола) 7. Mode indicatif(Изъявительное наклонение) Present de l'indicatif Passe compose Temps immediate (непосредственные времена) 8. Наречие Место наречий 9. Предлог	
3	**Синтаксис**	1.Простое предложение Главные члены предложения Согласование сказуемого с подлежащим Второстепенные члены предложения Порядок слов в предложении Безличные предложения Отрицательное предложение Вопросительное предложение Восклицательное предложение 2. Сложное предложение Классификация придаточных во французском сложноподчиненном предложении	(С), (Т)
4	**Лексические разговорные и профессиональные темы**	«Ma famille». «Mes etudes à l'Université». «Ma future profession». «La France» «La Russie». «Les problemes de la protection de l'environnement». «Fleurs et arbres de France». «Principales activités agricoles de la République Tchétchène» «L'economie de la France». «Principales activités agricoles de la	(С), (Т)

		France». «L'agriculture bio contre la faim dans le monde» Овладение лексикой к теме. Базовые грамматические конструкции. Вопросы к теме. Развитие монологической и диалогической речи по теме.	

Собеседование (С), тестирование (Т)

4.2 Разделы дисциплины, изучаемые на 1 и 2 курсе

I семестр

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводный курс					
2	Морфология	16				16
3	Синтаксис	10		10		
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.	42				42
	Контроль	4				
	Итого:	**72**		**10**		**58**

Разделы дисциплины, изучаемые в II семестре.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	Л Р	
1	2	3	4	5	6	7

1	Вводный курс					
2	Морфология	36				36
3	Синтаксис	2		2		
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.	30				30
	Контроль	4				
	Итого:	**72**		**2**		**66**

Разделы дисциплины, изучаемые в III семестре.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводный курс					
2	Морфология	12		12		
3	Синтаксис	44				44
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.	88				88
	Итого:	**144**		**12**		**132**

Разделы дисциплины, изучаемые в IV семестре.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Вводный курс					
2	Морфология	25				25
3	Синтаксис	13				13
4	Лексические разговорные и профессиональные темы.	25				25
	Контроль	9				
	ИТОГО:	**72**				**63**

4.3 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.4. Самостоятельная работа студентов.

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Вводный курс.	Подготовка беглого чтения небольшого текста на немецком языке, обращая внимание на правила чтения ,интонацию и ритмику предложений.	Собеседование Самостоятельное изучение	4 10	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Морфология	Выполнение комплекта заданий на словообразование различных частей речи; овладение тематической лексикой по специальности, основными грамматическими категориями.	Тестирование Самостоятельное изучение	3 10	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Синтаксис	Выполнение контрольно – тренировочных упражнений на употребление различных типов придаточных	Тестирование Самостоятельное изучение	4 10	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3

	предложений.			
Лексические разговорные и профессиональные темы.	Беседа по лексическим темам. Подготовка к монологическим и диалогическим высказываниям.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	3 14	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Итого в I семестре:				**58**
Морфология	Выполнение комплекта заданий на словообразование различных частей речи; овладение тематической лексикой по специальности, основными грамматическими категориями.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение		УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Синтаксис	Выполнение контрольно – тренировочных упражнений на употребление различных типов придаточных предложений.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	2 2 21	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Лексические разговорные и профессиональные	Беседа по лексическим темам. Подготовка к монологическим и диалогическим высказываниям.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	2 2 37	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Итого во II семестре:				**66**
Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Вводный курс.	Подготовка беглого чтения небольшого текста на немецком языке, обращая внимание на правила чтения ,интонацию и ритмику предложений.	Собеседование Самостоятельное изучение	2 20	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Морфология	Выполнение комплекта заданий на словообразование различных частей речи;	Тестирование Самостоятельное изучение	10 30	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3

	овладение тематической лексикой по специальности, основными грамматическими категориями.			
Синтаксис	Выполнение контрольно – тренировочных упражнений на употребление различных типов придаточных предложений.	Тестирование Самостоятельное изучение	2 20	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Лексические разговорные и профессиональные темы.	Беседа по лексическим темам. Подготовка к монологическим и диалогическим высказываниям.	Собеседование Тестирование Самостоятельное изучение	4 44	УК 4 УК 4.1 УК 4.2 УК 4.3
Итого в III семестре:				**132**

4.4 Практические (семинарские) занятия в 1 семестре

№ занятия	Тема	Количество часов
1	3	4
	I семестр	
1	Алфавит. Звуки. Правила чтения. Строй французского предложения. Вопросительное местоимение qui. Артикли. Множественное число существительных.	2
2	Место прямого дополнения во фразе. Место прилагательного. Устная тема «Ma famille». Диалоги на тему «Приветствие- Прощание». Отрицательная форма глагола. Место наречия. Место обстоятельства Обстоятельство места и направления действия.	2
3	Диалоги на тему «Вкратце о самом важном», «Числа». Вопрос к подлежащему Спряжение глагола avoir. Предлог chez. Спряжение глагола etre. Предлоги à, de.	
4	Усеченный артикль l'. Названия городов, стран, частей света. Оборот c'est и его вопросительная форма. Диалоги на тему «Дни недели»,	2
5	«Времена года», Устная тема «Fleurs et arbres de France». Выражение вопроса. Понятие об инверсии. Оборот est-ce que.	8

ИТОГО:		**10**

Практические (семинарские) занятия в 2 семестре

№ занятия	**Тема**	Количество часов
1	**2**	**3**
	II семестр	
1	Безличный оборот il est для обозначения времени. Неопределенное прилагательное quelque. Некоторые неправильные глаголы III группы. Числительные в датах. Наречие où. Неопределенное прилагательное tout. Конструкция ne… jamais, ne…plus. Слияние определенного артикля с предлогом de. Слияние определенного артикля с предлогом à. Discours direct Диалоги на тему «Как пройти/ проехать к …». Mode imperatif Устная тема «Ma future profession	2
ИТОГО:		**2**

Практические (семинарские) занятия в 3 семестре

№ занятия	**Тема**	**Кол-во часов**
1	**2**	**3**
	III семестр	
1	1.Артикль и предлоги перед существительными, обозначающими названия месяцев и времен года. 2. Употребление числительных в датах. 3. Обозначение года. 4. Наречия ci и là. 5. On voit, on entend.6. Выделительные обороты c'est... qui, ce sont... qui.	2
2	1.Question portant sur le sujet. 2. Adjectifs numéraux cardinaux.3. Verbes en -endre, -ondre. 4. Verbe voir.1.Суффикс существительного -aine. 2. Предлог à, обозначающий расстояние. 3. Предлоги en и à перед географическими названиями. 4. Отсутствие предлога в словосочетаниях типа 'в этом году'. 5. Обозначение понятия 'неделя'. 6. Midi, minuit, l'après-midi.	2
3	Опущение артикля перед существительными, обозначающимидисциплину. 3. Année — 'курс.' 4. Словосочетание типа nous sommes huit. 5. Demander — interroger. 6. Наречие plus.7. 'Очень ' — très, beaucoup. 8. Participe passé. Устная тема: **L'agriculture francaise**	2
4	Verbes pronominaux. 2. Paricularités des verbes du Ie groupe. 3. Verbes du type prendre Устная тема: **Mon stage agricole**	2

	en France.	
5	Futur immédiat et passé immédiat (Повторение). 2. Pronoms personnels conjoints.3. Absence de l'article après les noms exprimant la quantité. 4. Les adjectifs numéraux ordinaux. 5. La conjugaison des verbes du Ile groupe.	2
6	S'apercevoir. 2. Ouvrir, fermer — s'ouvrir, se fermer. 3. 'Узнавать' — apprendre, reconnaître. 4. Существительное la plupart. 5. Словосочетания с глаголом chercher. 6. Comme, en qualité de. 7. Предложения типа me voilà. **La récolte et la conservation.**	
	Итого в семестре:	**12**

4.5. Курсовой проект (курсовая работа).

Курсовой проект не предусмотрен.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Возрастает значимость самостоятельной работы студентов в межсессионный период. Поэтому изучение курса «Иностранный язык» предусматривает работу с основной специальной литературой, дополнительной обзорного характера, а также выполнение домашних заданий.

Самостоятельная работа студентов должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы, их содержание и форма контроля приведены в форме таблицы

№ раз-дела	Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Форма контроля	Учебно-методическая литература
1	Связывание /liaison/ и сцепление /enchainement/ в речевом потоке. Особенности французской орфографии. Правила чтения буквосочетаний	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
2	Вспомогатель-ные лаголы etre, avoir	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
2	Mode indicatif (Изъявительное наклонение)	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
2	Temps immediate (непосредственные времена)	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
2	Инфинитив. Формы и функции инфинитива.	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
2	Типы спряжения французских глаголов	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
2	Verbes pronominaux (местоименные глаголы)	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
2	Forme impersonnelle du verbe (безличная форма глагола)	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745

33	Простое предложение. Порядок слов.	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
3	Классификация придаточных предложений предложении	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
3	Вопросительное предложение. Отрицательное предложение. Безличные предложения	С, Т	2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
	Устные темы	С, Т	Вахабова А.А. Французский для сельскохозяйственных вузов. Учебник. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2013. — 284 с. — ISBN 978-5-85536-783-6. https://www.twirpx.com/file/2414893/

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится на основе балльно-рейтинговой системы на каждом занятии в устной или письменной форме (в форме диалогов, управляемых диалогов, ролевых игр и т.п.). Объектом текущего контроля является уровень сформированности речевых умений и языковых навыков.

Промежуточный контроль по завершении курса обучения проводится в форме экзамена, включающего в себя проверку знания пройденного материала и качества сформированности следующих умений:

1) чтение: поисковое/просмотровое/изучающее чтение в объеме изученных тем на материале коротких простых текстов;
2) говорение: монологическое/диалогическое высказывание в объеме требований курса (уметь представиться; запросить/дать информацию на знакомые темы: имя, место жительства, семья, друзья, профессия, любимые занятия; сформулировать просьбу/отреагировать на просьбу).

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Код компетенции (или ее части)**	**Наименование оценочного средства**
1.	Вводный курс.	УК-4	УО, Т
2.	Морфология.	УК-4	УО, Т
3.	Синтаксис.	УК-4	УО, Т
4.	Лексические разговорные и	УК-4	УО, Т

	профессиональные темы.		

Образец тестового задания.

6.1. Текущий контроль:

1. Je pars en vacances pour dix jours ___ Nice.
   - à
   - au
   - à la
2. C’est ___ fenêtre de sa chambre.
   - la
   - -
   - une
3. Elle s’est coupé ___ doigt en cuisinant.
   - son
   - un
   - le
4. Les champs étaient couverts ___ neige.
   - de la
   - par la
   - de
5. Passe-moi ___ livre qui est devant toi.
   - le
   - un
   - du

Выберите правильный вариант ответа.

1. ... regarde un film français.
   - tu
   - elle
   - elles
2. ... avons été en Espagne cet été.
   - ils
   - elles
   - nous
3. ... faites du vélo dimanche.
   - nous
   - ils
   - vous
4. ... avons une belle voiture.
   - nous
   - vous
   - elle
5. ... voyages souvent.
   - nous
   - je
   - tu

1. Si vous voulez je ... ce travail seul.
    - fasse
    - vais faire
    - viens de faire
2. Attends de sortir, la pluie ... .
    - a cessé
    - vient de cesser
    - va cesser
3. Dépêche-toi, tu ... en retard.
    - sois
    - vas être
    - as été
4. Un instant, je ... les mains.
    - me vais laver
    - viens me laver
    - vais me laver
5. De quoi ... -vous ... ?
    - vous occupez-vous
    - venez-vous de vous occuper
    - allez-vous vous occuper

1. Est-ce que tu ... prêt à la leçon?
    - es
    - suis
    - êtes
    - est
2. Sa sœur et son frère ... à la maison.
    - sont
    - es
    - sommes
    - est
3. Je ... déjà grand.
    - suis
    - sont
    - sommes
    - est
4. En quelle classe ...-tu?
    - sont
    - et
    - es
    - est
5. Comment ... vos enfants?
    - sommes
    - sont
    - es
    - est

1. Tu ... un chat.
    - ont

- as
- a
- ai

2. J'... un stylo et des crayons.
   - ont
   - a
   - as
   - ai
3. Il ... des amis.
   - ont
   - a
   - as
   - ai
4. Ils ... la leçon de russe.
   - as
   - ont
   - a
   - ai
5. Nous ... cinq leçons lundi.
   - ont
   - ai
   - avez
   - avons

1. J'ai acheté des croissants et des brioches ... le boulanger.
   - chez
   - au
   - à
2. Nous passerons ... le jardin du Luxembourg le mercredi après-midi.
   - par
   - à
   - dans
3. Les programmes de la télévision sont annoncés ... le journal.
   - dans
   - à
   - en
4. Les heures d'ouverture de l'agence de voyage sont indiquées ... le prospectus.
   - dans
   - à
   - sur
5. Le train est arrivé ... deux heures de retard.
   - avec
   - à
   - par

1. Les voyages du ministre sont déjà planifiés pour une année (entier).
   - entière
   - entier
   - entiere

2. Elle a acheté un chapeau de paille orné de fleurs (artificiel).
   - artificiels
   - artificielles
   - artificieles
3. Vous m’avez posé une question (indiscret).
   - indiscrete
   - indiscrette
   - indiscrète
4. Il avait une (gros) somme d’argent dans une banque.
   - grosse
   - grose
   - groche
5. Elle porte une jupe (long).
   - longge
   - longe
   - longue

Шкала и критерии оценивания устного опроса.

Баллы	Критерии
5	Студент показывает высокий уровень теоретических знаний по дисциплине. Профессионально, грамотно, последовательно, хорошим языком четко излагает материал, аргументировано формулирует выводы.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий.

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Шкала и критерии оценивания итогового контроля.

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими

	видами применения знании, причем не затрудняется с ответом при видоизменении задании, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы

Промежуточный контроль: зачтено выставляется при выполнении студентами всех требований и видов работ, рекомендованных Программой.

Оценивание сформированности компетенций в конце семестра производится на основе бально-рейтинговой системы:

Вопросы для подготовки к итоговому зачету:

А. Морфология.

1. Артикль: определенный, неопределенный.
2. Имя существительное: исчисляемые, неисчисляемые, единственное и множественное число, род, падеж.
3. Имя прилагательное: простые, производные и составные; степени сравнения прилагательных.
4. Имя числительное: количественные, порядковые.
5. Местоимение: личные, указательные, притяжательные, неопределенные, возвратные.
6. Наречие: степени сравнения наречий.
7. Простые времена
8. Предлоги места, направления.
9. Прямая и косвенная речь.

Б. Синтаксис.

1.Простое повествовательное предложение.

2.Вопросительное предложение: общий, специальный, альтернативный, разделительный вопрос.

3.Сложноподчиненное предложение: определительное придаточное предложение, придаточное предложение времени, места, причины, образа действия.

Список лексических тем:

Устная тема «Ma famille».

Устная тема «Les problemes de la protection de l’environnement».

Устная тема «La France»

Устная тема «Principales activités agricoles de la République Tchétchène»

Устная тема «L’agriculture bio contre la faim dans le monde».

Устная тема «L'economie de la France».
Устная тема «Ma future profession».
Устная тема «Principales activités agricoles de la France».
Устная тема «La Russie».
Устная тема «Mes etudes à l'Université».

На экзамен выносится:

1.Текст по специальности на проверку навыков чтения и перевода.
2. Проверка навыков устно-речевого высказывания:
Подготовленная речь профессионального характера в рамках пройденной тематики.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).

7.1. Основная литература.

1.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Грамматика французского языка, М., 2015, с. 475.
2.Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2014, с. 745
3.Рябова М.В. Французский язык для начинающих М., 2014, с. 183 www.iprbookshop.ru

7.2. Дополнительная литература.

1. Мельник С.И. Повседневный французский в ситуации общения М., 2014, с. 352.
2. Круговец В.С. Вводный курс французского языка Н.Новгород, 2014, с. 80.
3. Ким Л.С. Французский язык бакалавров Ростов-на-Дону, 2017, с. 366.

7.3. Периодические издания.

«Le Monde», «L'Express», «Le Point», «Paris capital», «Le Figaro», «Libération»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

1) Попова И.Н. Казакова Ж.А. Грамматика французского языка, М., 2021, с. 475.) www.iprbookshop.ru
2) Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2021, с. 745) www.iprbookshop.ru
3) Рябова М.В. Французский язык для начинающих М., 2019, с. 183) www.iprbookshop.ru
4) Касумова Г.А. Французский язык С., 2019, с.84 https://www.iprbookshop.ru/86530.html

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Методические указания имеют цель помочь студентам в самостоятельной работе над развитием практических навыков различных видов речевой деятельности: устной речи/говорения/аудирования/восприятия звучащей речи, чтения/перевода литературы по специальности на иностранном языке и письма. Вузовский этап предполагает продолжение изучения «Общего курса иностранного языка» на продвинутом или профессиональном уровне в зависимости от контингента студентов. Критерием практического владения иностранным языком для студентов неязыковых специальностей является умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами для названных видов речевой деятельности. Практическое владение языком специальности предполагает умение самостоятельно работать с научной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.

Аудирование/восприятие звучащей речи. Необходимо научиться распознавать звуки в отдельных словах, словосочетаниях, предложениях и воспроизвести их. Понимать речь на слух помогут технические средства (магнитофон, компьютер, видеотехника), сочетающие слуховое и зрительное восприятие.

Устная речь/говорение. Следует обратить особое внимание на особенности артикуляции иностранного языка по сравнению с артикуляцией родного языка; понимать

систему гласных и согласных звуков и букв; уметь воспроизводить образцы речи (развертывание микродиалога по фразам-клише). Овладеть устной речью помогут подстановочные упражнения, содержащие микродиалог с пропущенными репликами; пересказ текста от разных лиц, построение собственных высказываний в конкретной ситуации, выполнение ролевых заданий. Особое внимание для развития навыков устной иноязычной речи следует уделять просмотру аутентичных видеофильмов. Обогатить словарный запас помогут словари, книги, газетные тексты, а также оригинальная литература по специальности.

Чтение/понимание *и извлечение информации.* Рекомендации по овладению навыками чтения сводятся к следующему: определить основное содержание текста, по опорным словам, интернациональной лексике, понять значение слов по контексту, выделить смысловую структуру текста, главную и второстепенную информацию, уметь сделать перевод текста или его фрагмента с помощью словаря. При переводе незнакомых слов следует учитывать многозначность и вариативность слов. Следует обращать внимание на устойчивые словосочетания и на предлоги. Подробный пересказ текста с опорой на план способствует расширению словарного запаса и развитию навыков устной речи.

Письмо/*особенности грамматического строя*. Умение заполнять бланк, анкету, написать частное, деловое письмо и т.д. требует специальных знаний. Следует периодически практиковать письменные упражнения на грамматическом и лексическом материале, составлять конспекты, планы к прочитанному, писать доклады, сообщения. Выполняя письменные задания, необходимо учитывать особенности грамматического строя иностранного языка. Надо учитывать, что одно и то же иностранное слово может часто служить различными частями речи. Не следует забывать о значении артиклей в иностранном языке, о формах глагола, о вспомогательных глаголах и т.д.

Методические рекомендации студентам по работе с курсом во внеаудиторное время.

Владение иностранным языком на современном этапе развития общества играет важную роль в формировании личности человека, свидетельствует о его высоком образовании и культурном уровне.

Для организации успешной работы по овладению иностранным языком следует соблюдать следующие рекомендации:

1. Регулярно заниматься языком. Не допускать длительных перерывов, т.к. процесс забывания иноязычной информации происходит быстрее, чем в родном языке.
2. Составлять собственный план работы над языком на день, неделю, месяц и стараться его выполнять.
3. Фиксировать свои достижения в изучении иностранного языка. Следует помнить, что язык – беспредметен и безграничен, и каждое усвоенное слово или явление языка обогащает знания.
4. Стараться сделать свои занятия разнообразными и интересными, используя различные виды деятельности: работу над произношением, выполнение упражнений, чтение вслух, прослушивание текстов, просмотр программ и т.д.
5. Больше учить наизусть стихов, считалок, песен, поговорок, диалогов, текстов и т.д.
6. Быть настойчивым и терпеливым в изучении иностранного языка. Здесь, как нигде, действует принцип перехода количественных изменений в качественные.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем

На занятиях используется компьютерная техника для демонстрации презентационных мультимедийных материалов, а также на практических занятиях обучающиеся представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные технологии:

1. Технические средства: комплект проекционного мультимедийного оборудования: экран, проектор, ноутбук;

2. Методы обучения с использованием информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов);

3. Перечень интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта);

4. Перечень информационных справочных систем (Информационная система автоматизации учебного процесса «UComplex», Автоматизированные библиотечно-информационные системы – «IPRbooks»

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине имеется следующая материально-техническая база:

1. аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

2. для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

3. помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

4. библиотеку, читальный зал, доступ к библиотечным фондам с научной литературой; доступ к электронной библиотеке.

5. комплект лицензионного программного обеспечения включающий пакет прикладных программ Microsoft Office.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждениевысшего образования

«Чеченский государственный университет имениАхмата Абдулхамидовича Кадырова»

Исторический факультет
Кафедра «Отечественная история»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
"История"

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственнойпродукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1. О.02

Грозный

Матагова Х.А. Рабочая программа учебной дисциплины «История» [Текст] / Сост. кандидат исторических наук, доцент Х.А. Матагова. – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры отечественной истории, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 2 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г**.** № 669**,** с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□ Х.А. Матагова (автор), 2022
□ ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины;
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины (модуля) «История» является изучение: основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки (специальности):

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код**
Универсальные	Межкультурное взаимодействие	УК-5

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК-5	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к базовой части Б1. О. 02

Дисциплина (модуль) изучается в 1-м семестре.

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 составляет 144 часа / 4 зачетных единиц.

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Очно-***	***Заочная***

		заочная	
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	4/144		4/144
Контактная работа:	34		8
Занятия лекционного типа	17		4
Занятия семинарского типа	17		4
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 54		Экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)	56		127
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)			

* - нужное выделить жирным курсивом

Примечания:

1. зачет и зачет с оценкой по очной форме обучения проводится в рамках занятий семинарского типа. В учебном плане часы не выделены.

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Введение в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	1. Образование государства Руси. 2. Расцвет Древней Руси. 3. Раздробленность Руси 4. Культура и быт Руси 5. Русь в середине XIII- нач. XIYв.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
2.	**Образование и становление единого Русского государства**.	1. Начало собирания русских земель вокруг Москвы. Куликовская битва. 2. Объединение русских земель вокруг Москвы. Свержение ордынского ига. 3. Правление Ивана Грозного. 4. Правление Бориса Годунова 5. Русская культура (конца XIII-XYI вв.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
3.	**Россия в XYII в.**	1. Начало Смутного времени 2. Окончание Смуты и избрание М. Романова. 3. Правление Михаила Романова. 4. Царствование Алексея Михайловича. Народные движения. 5. Россия в годы царствования Федора Алексеевича и правления Софьи Алексеевны.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.
4.	**Образование и**		Опрос на

	становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).	1. Россия в годы правления Петра I. 2. Эпоха дворцовых переворотов. 3. Россия во второй половине XYIII в 4. Внешняя политика во второй половине XYIII в 5. Развитие культуры во второй половине XYIII в	практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.
5	**Россия в первой половине XIX в.**	1. Начало правления Александра I. 2. Отечественная война 1812 г. И заграничные походы русской армии. 3. Последние годы царствования Александра I. и восстание декабристов. 4. Внутренняя политика в годы правления Николая I. 5. Общественная мысль в годы царствования Николая I. 6. Внешняя политика в годы царствования Николая I. 7. Русская культура в первой половине XIX в.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.
6.	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**	. 1. Великие реформы 60-70-Х ГГ.XIX в. 2. Общественное движение в годы правления Александра II. 3. Внешняя политика в годы правления Александра II. 4. Россия в правление Александра III. 5. Культура России во второй половине XIX в. 6. Революция 1905-1907 гг. 7. Россия между двумя революциями. 8. Культура России в начале XX в.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
7.	**Советская Россияв первой половине XX в.**	1. Февральская революция 1917 г. 2. Приход к власти большевиков. 3. Советская Россия в 1920-е гг. 4. СССР в 1930-е гг. 5. Великая Отечественная война.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.
8.	**Советская Россия**	1. СССР в 1945-1953 гг.	Опрос на практических

	во второй		

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 1-м семестре

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		всего	**Контактная работа обучающихся** Аудиторная работа			Внеауд.работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Введение в учебный курс «История» **Древняя Русь.**		2	2		6
2	**Образование и становление единого Русского государства**.		2	2		6
3	**Россия в XYII в.**		2	2		6
4	**Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).**		2	2		6
5	**Советская Россия в первой половине XIX в.**		2	2		6
6	**Советская Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**		2	2		6
7	**Россия в первой половине XX в.**		2	2		6
8	**Россия во второй половине XX в.**		2	2		6
9	**Российская Федерация на рубеже XX-XXI** вв.		1	1		8

	половине XX в.	2. СССР в 1953-1964 гг. 3. СССР в 1964-1985 гг. **4.** СССР в 1985-1991 гг.	занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
9.	**Российская Федерация на рубеже XX-XXI вв**.	1. РСФСР в канун превращения в Российскую Федерацию. Сентябрь – декабрь 1991 2. Российская Федерация в 1992-1999 гг. 3. Внешняя политика России в 90-е гг. 4. Россия в начале нового тысячелетия.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы

	итого	**90**	**17**	**17**		56

Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)

Введение в учебный курс «История»	Изучение в рамках темы вопросов	Опрос на практических	6	УК-5
Древняя Русь.	и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.		
Образование и становление единого Русского государства.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	6	УК-5
Россия в XYII в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	6	УК-5
Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	6	УК-5
Россия в первой половине XIX в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	6	УК-5

Россия во второй половине XIX-начале XX вв.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	6	УК-5

Советская Россия в первой половине XX в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	6	УК-5
Советская Россия во второй половинеXX в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	6	УК-5
Российская Федерация на рубежеXX-XXI вв.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	8	УК-5
Всего часов			56	

4.4. Лабораторные занятия.

4.5. Практические (семинарские) занятия.

Практические занятия (семинары) в 1-м семестре

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Кол-во часов
1	1	Введение в учебный курс «История» Древняя Русь.	2
2	2	Образование и становление единого Русского государства.	2
3	3	Россия в XYII в.	2
4	4	Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).	2
5	5	Россия в первой половине XIX в.	2
6	6	Россия во второй половине XIX-начале XX вв.	2
7	7	Советская Россия в первой половине XX в.	2
8	8	Советская Россия во второй половине XX в.	2
9	9	Российская Федерация на рубеже XX-XXI вв.	1
	итого		17

(ОЧНО-ЗАОЧНАЯ) ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов	
	№1 семестра	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**8**	**8**
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	**127**	**127**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов		
Зачет/экзамен	**9 экзамен**	**9 экзамен**

4.3. Разделы дисциплины

Разделы дисциплины, изучаемые в 1-м семестре

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		всего	**Контактная работа обучающихся**			Внеауд.работа СР
			Аудиторная работа			
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Введение в учебный курс «История» **Древняя Русь.**		2			15
2	**Образование и становление единого Русского государства**.		2			15
3	**Россия в XYII в.**			2		15
4	**Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).**			2		15
5	**Советская Россия в первой половине XIX в.**					15
6	**Советская Россия во второй половинеXIX-начале XX вв.**					15
7	**Россия в первой половине XX в.**					15
8	**Россия во второй половине XX-XXI вв.**					15
9	**Российская Федерация на рубеже XX-XXI** вв.					7
	итого		**4**	**4**		127

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Введение в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.	15	УК-5
Образование и становление единого Русского государства.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы	15	УК-5
Россия в XYII в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы	15	УК-5
Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы	15	УК-5
Россия в первой половине XIX в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не	Опрос на практических занятиях;	15	УК-5

	выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	доклад, сообщение; экзаменационные материалы		
Россия во второй половине XIX-начале XX вв.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы	15	УК-5
Советская Россия в первой половине XX в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы	15	УК-5
Советская Россия во второй половине XX в.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы	15	УК-5
Российская Федерация на рубежеXX-XXI вв.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия, подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы	7	УК-5
Всего часов			127	

4.5. Лабораторные занятия.

4.6. Практические (семинарские) занятия.

Практические занятия (семинары) в 1-м семестре

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Кол-во часов
1	1	Введение в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	
2	2	**Образование и становление единого Русского государства**.	
3	3	**Россия в XYII в.**	2
4	4	**Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).**	
5	5	**Россия в первой половине XIX в.**	2
6	6	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**	
7	7	**Советская Россия в первой половине XX в.**	
8	8	**Советская Россия во второй половине XX в.**	
9	9	**Российская Федерация на рубеже XX-XXI** вв.	
	итого		**4**

4.7. Курсовой проект (курсовая работа)[1] – не предусмотрены

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работыобучающихся по дисциплине (модулю).

Одним из основных видов деятельности студента является самостоятельная работа, которая включает в себя изучение лекционного материала, учебников и учебных пособий, первоисточников, подготовку сообщений, выступления на групповых занятиях, выполнение заданий преподавателя.

Помимо рекомендованной основной и дополнительной литературы, в процессе самостоятельной работы студенты могут пользоваться следующими методическими материалами: 1. Лекции по дисциплине «История» для студентов неисторических специальностей; 2. История России до XX в. (1801-1861 гг.) (учебно-методическое пособие). Грозный: Издательство Чеченского государственного университета, 2016. - 31 с.

4. История России до XX в. (1861-1917 гг.) (учебно-методическое пособие). Грозный: Издательство Чеченского государственного университета, 2016. - 60 с.

Методические материалы в виде электронных ресурсов находятся в открытом доступе.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Темы докладов, сообщений по дисциплине «История»

Раздел (тема) дисциплины: Древняя Русь.

Тематика докладов, сообщений:

1. Образование государства Руси.
2. Расцвет Древней Руси.

1 При условии, что предусмотрен рабочим учебным планом
2 Раздробленность Руси.
3. Культура и быт Руси.
4. Русь в середине XIII- нач. XIYв.

Раздел (тема) дисциплины: Образование и становление единого Русского государства.
Тематика докладов, сообщений:
1. Начало собирания русских земель вокруг Москвы. Куликовская битва.
2. Объединение русских земель вокруг Москвы. Свержение ордынского ига.
3. Правление Ивана Грозного.
4. Правление Бориса Годунова
5. Русская культура (конца XIII-XYI вв.

Раздел (тема) дисциплины: Россия в XYII в.
Тематика докладов, сообщений:
1. Начало Смутного времени
2. Окончание Смуты и избрание М. Романова.
3. Правление Михаила Романова
4. Царствование Алексея Михайловича. Народные движения.
5. Россия в годы царствования Федора Алексеевича и правления Софьи Алексеевны.

Раздел (тема) дисциплины: Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).
Тематика докладов, сообщений:
1. Россия в годы правления Петра I.
2. Эпоха дворцовых переворотов.
3. Россия во второй половине XYIII в
4. Внешняя политика во второй половине XYIII в
5. Развитие культуры во второй половине XYIII в

Раздел (тема) дисциплины: Россия в первой половине XIX в.
Тематика докладов, сообщений:
1. Начало правления Александра I.
2. Отечественная война 1812 г. И заграничные походы русской армии.
3. Последние годы царствования Александра I.И восстание декабристов.
4. Внутренняя политика в годы правления Николая I
5. Общественная мысль в годы царствования Николая I.
6. Внешняя политика в годы царствования Николая I.
7. Русская культура в первой половине XIX в.

Раздел (тема) дисциплины: Россия во второй половине XIX-начале XX вв.
Тематика докладов, сообщений:
1. Великие реформы 60-70-Х ГГ.XIX в.
2. Общественное движение в годы правления Александра II.
3. Внешняя политика в годы правления Александра II.
4.Россия в правление Александра III.
5. Культура России во второй половине XIX в.
6. Революция 1905-1907 гг.
7. Россия между двумя революциями.
8. Культура России в начале XX в.

Раздел (тема) дисциплины: Советская Россия в первой половине XX в.
Тематика докладов, сообщений:

1. Февральская революция 1917 г.
2. Приход к власти большевиков.
3. Советская Россия в 1920-е гг.
4. СССР в 1930-е гг.
5. Великая Отечественная война.

Раздел (тема) дисциплины: Советская Россия во второй половине XX в.
Тематика докладов, сообщений:

1. СССР в 1945-1953 гг.
2. СССР в 1953-1964 гг.
3. СССР в 1964-1985 гг.
4. СССР в 1985-1991 гг.

Раздел (тема) дисциплины: Российская Федерация на рубеже XX-XXI вв.
Тематика докладов, сообщений:

1. Геополитические последствия распада СССР.
2. Изменение политического строя и формирование капиталистической системы в России: либерализация, приватизация и ваучеризация.
3. Конституционный кризис 1993 г. Принятие Конституции 12 декабря 1993 г.
4. Реформаторская деятельность первого президента России Б. Ельцина: достижения и просчеты. Кризис 17 августа 1998 г. и его последствия.
5. Обострение национальных конфликтов. Чеченский кризис.
6. Смена руководства страны на рубеже 1999-2000 г.
7. Курс на стабилизацию страны. Внешняя политика России в современных условиях
8. Российская Федерация в 1992-1999 гг.
9. Внешняя политика России в 1990-е гг.
10. Россия в начале нового тысячелетия.

Вопросы по разделам/темам дисциплины для проведения опроса на практических занятиях по дисциплине «История»

Раздел (тема) дисциплины: Древняя Русь.
Тема 1. Образование государства Руси.

1. Восточные славяне в древности.
2. Возникновение государства. Русь и первые русские князья.
3. Деятельность Святослава.

Тема 2. Расцвет Древней Руси.

1. Владимир Святославович и Крещение Руси.
2. Правление Ярослава Мудрого и его сыновей.
3. Владимир Мономах.

Тема 3. Раздробленность Руси

1. Причины и последствия раздробленности.
2. Галицко-Волынское княжество.
3. Новгородское княжество.

4. Владимиро-Суздальское княжество.

Тема 4. Культура и быт Руси

1. Особенности культуры.
2. Письменность и литература.
3. Архитектура и изобразительное искусство.

Тема 5 Русь в середине XIII- нач. XIYв.

1. Монголо-татарское нашествие.
2. Поход Батыя и начало монголо-татарского нашествия.
3. Отражение угрозы с Запада.
4. Русь под ордынским игом.
5. Возрождение и начало объединения Северо-Восточной Руси.

Раздел (тема) дисциплины: Образование и становление единого Русского.государства.

Тема 1. Начало собирания русских земель вокруг Москвы. Куликовская битва.

1. Правление Ивана Калиты.
2. Иван Калита и православная церковь.
3. Наследники Ивана Калиты.
4. Начало правления Дмитрия Донского.
5. Накануне Куликовской битвы.
6. Куликовская битва.

Тема 2. Объединение русских земель вокруг Москвы. Свержение ордынского ига.

1. Василий I и Василий II Темный.
2. Церковные дела.
3. Начало правления Ивана III.
4. Присоединение Новгорода.
5. Падение ордынского ига.
6. Окончательное освобождение русских земель. Войны с Казанью, Орденом, Литвой, Швецией.
7. Правление Василия III.

Тема 3. Правление Ивана Грозного.

1. Правление Елены Глинской.
2. Боярское правление.
3. Восстание 1547 г. и Избранная рада.
4. Присоединение Поволжья.
5. Великое разорение. Опричнина.
6. Набеги Девлет-Гирея и конец опричнины.
7. Поражение в Ливонской войне.

Тема 4. Правление Бориса Годунова.

1. Федор Иванович.
2. Борис Годунов.
3. Внешняя политика.
4. Утверждение патриаршества.
5. Война со Швецией.
6. Смерть царевича Дмитрия.
7. Набег Казы-Гирея.
8. Крепостное право.

Тема 5. Русская культура (конца XIII-XYI вв.)

1. Литература.

2. Книгопечатание.
3. Архитектура и искусство.

Раздел (тема) дисциплины: Россия в XYII в.

Тема 1 Начало Смутного времени

1. Первый самозванец.
2. Правление Василия Шуйского и восстание Болотникова.
3. Лжедмитрнй II.
4. Падение Василия Шуйского.

Тема 2 Окончание Смуты и избрание М. Романова.

1. Первое ополчение.
2. Минин и Пожарский.
3. Избрание Михаила Романова.

Тема 3. Правление Михаила Романова.

1. Конец Смуты и первые годы царствования.
2. Начало возрождения хозяйства страны.
3. Усиление крепостничества.
4. Новое в экономике.
5. В XVII в. начал формироваться всероссийский национальный рынок.
6. Внешняя политика.
7. Итоги правления Михаила Федоровича.

Тема ***4. Царствование Алексея Михайловича. Народные движения.***

1. Личность царя.
2. Городские восстания 1648-1650 гг.
3. Воссоединение Украины с Россией и внешняя политика России.

Раздел (тема) дисциплины: Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).

Тема 1. Россия в годы правления Петра I.

1. Начало правления Петра 1.
2. Первые преобразования.
3. Ход Северной войны.
4. Государственные реформы Петра.
5. Преобразования в экономике.
6. Реформы в социальной сфере.
7. Восстание Кондратия Булавина.
8. Значение реформ Петра Великого.
9. Экономическое и социальное развитие в XVIII в. Народные движения

Тема 2. Эпоха дворцовых переворотов.

1. Россия во второй половине XYIII в
2. Внешняя политика во второй половине XYIII в
3. Развитие культуры во второй половине XYIII в
4. Внутренняя и внешняя политики Павла I.

Раздел (тема) дисциплины: Россия в первой половине XIX в.

Тема 1. Внутренняя и внешняя политика России в первой четверти XIX в.

1. Вступление на престол Александра 1.

2. Планы реформ и их осуществление.

3. Внешняя политика до 1812 г.
4. Отечественная война 1812 г
5. Заграничные походы русской армии.
6. Аракчеевщина.

Тема 2 Движение декабристов.

1. Возникновение тайных обществ.
2. Программные документы декабристов.
3. Восстание декабристов.

Тема 3 Внутренняя политика Николая I.

1.Попытки преобразований.
2.Крестьянский вопрос.
3.Финансы.
4.Политика в области образования.

Тема 4 Общественное движение во второй четверти XIX в.

1.П.Я. Чаадаев.
2.Западники и славянофилы.
3.Первые русские социалисты**.**

Тема 5. Внешняя политика России во второй четверти XIX в.

1.Основные направления внешней политики.
2.Войны с Ираном и Турцией**.**
3.Крымская война.

Раздел (тема) дисциплины: Россия во второй половине XIX-начале XX вв.

Тема 1. Отмена крепостного права. Реформы 1863-1874 гг.

1. Россия на пороге реформ. Экономическая, политическая, международная обстановка. Александр П. Расцвет либеральной бюрократии.
2. Подготовка крестьянской реформы. Основные этапы, характеристика проектов отмены крепостного права.
3. Условия освобождения крестьян:
   а) анализ «Манифеста» 19 февраля 1861 г.;
   б) правовое положение крестьян, права по имуществу;
   в) крестьянское самоуправление;
   г) земельные наделы;
   д) повинности за наделы;
   е) выкуп наделов.
4. Особенности проведения крестьянской реформы в национальных окраинах России. Реформы в государственной и удельной деревне
5. Оценка крестьянской реформы представителями различных политических течений и социальных групп (либеральное дворянство, помещики-крепостники, крестьянство, революционеры-разночинцы).
6. Значение отмены крепостного права для развития России

Тема 2. Социально – экономическое развитие пореформенной России.

1. Деревня в пореформенный период.
2. Рост промышленности и транспорта в пореформенной России.
3. Россия в мировом хозяйстве (иностранный капитал в России, внутренняя и внешняя торговля).
4. Кредит и государственные финансы.
5. Социальный состав населения России к концу XIX в.
6. Особенности социально-экономического развития пореформенной России.

Тема 3. Освободительное движение 1861-1864 гг. Русское народничество.

1. Общественное движение 1861-1864 гг.
2. Польское восстание 1863-1864 гг. и русское общество.
3. Революционные организации и кружки середины 60-х - начала 70-х гг.XIX в.
4. Русское народничество 70-х - начала 80-х гг.XIX в.
5. Рабочее движение 70-х гг. XIX в.
6. Славянофилы в общественно-политической жизни пореформенной России.
7. Земское либерально-оппозиционное движение на рубеже 70-х- 80-х гг.XIX в.

Тема 4. Внутренняя политика российского самодержавия в 80-х –начале 90-х гг.

1. Кризис самодержавной власти на рубеже 70-х-80-х гг.XIX в. Политика лавирования.
2. Цензура и просвещение.
3. Аграрно-крестьянский вопрос.
4. Введение института земских начальников.
5. Контрреформы в области местного управления и суда.
6. Национальный вопрос.
7. Финансово-экономическая политика.
8. Итоги внутренней политики самодержавия 80-х –начала 90-х гг. XIX в.

Тема 5. Внешняя политика России в 60-е - 90-е годы XIX в.

1. Борьба России за отмену ограничительных условий Парижского мирного договора 1856 г.
2. Россия и европейские державы в начале 70-х гг.XIX в.
3. Россия и балканский кризис середины 70-х годов XIX в. Русско-турецкая война 1877-1878 гг.
4. Взаимоотношения России с европейскими государствами в 80-е-90-е гг. XIX в. Образование франко-русского союза.
5. Политика России на Дальнем Востоке во второй половине XIX в. Отношения с США.
6. Присоединение Средней Азии.

Тема 6. Культура России в пореформенный период.

1. Особенности развития русской культуры в пореформенную эпоху.
2. Просвещение, книгоиздательство и периодическая печать.
3. Наука и техника.
4. Литература и искусство.

Тема 7. Экономическое развитие России в конце XIX–начале XX вв.

1. Новые явления в российской и общемировой экономике на рубеже XIX-XX вв.
2. Динамика промышленного развития России в конце XIX- начале XX вв.
3. Сельское хозяйство в России в конце XIX- начале XX вв.
4. Состояние транспорта.
5. Россия в мировом хозяйстве (внутренняя и внешняя торговля, иностранный капитал в российской промышленности).
6. Финансовая система.
7. Общий итог социально-экономического развития России в конце XIX- начале XX вв.

Тема 8. Внутренняя и внешняя политика. России на рубеже XIX – XX вв. Русско-японская война 1904-1905 гг**.**

1. Николай II и его окружение.
2. Экономическая политика правительства.
3. Крестьянский вопрос.
4. Рабочий вопрос.
5. Самодержавие и земство.
6. Отношения России со странами Европы, Ближнего и Среднего Востока на рубеже XIX – XX вв.
7. Обострение международных отношений на Дальнем Востоке на рубеже XIX –XX вв.

8. Русско-японская война 1904-1905 гг.

Тема 9. Освободительное движение в России на рубеже XIX –XX вв. Революция 1905-1907 гг.

1. Общественное движение в России на рубеже XIX-XX вв. (крестьянское движение, возникновение социал-демократических, неонароднических, либерально-оппозиционных групп и объединений).
2. Начало революции 1905-1907 гг., ее характер и движущие силы.
3. Нарастание революции (весна-лето 1905 г.).
4. Высший подъем революции (октябрь-декабрь 1905 г.).
5. Отступление революции (1906 г.- весна 1907 г.).
6. Основные политические партии и их программы.
7. I и II Государственные думы.
8. Государственный переворот 3 июня 1907 г. Итоги и значение революции 1905-1907 гг.

Тема 10. Внутренняя политика самодержавия в 1907-1914 гг. Внешняя политика России в 1905-1914 гг.

1. «Третьеиюньская» политическая система. Ш Государственная дума. П.А. Столыпин и его программа.
2. Столыпинская аграрная реформа.
3. Рабочий и национальный вопросы.
4. Распад «третьеиюньской» системы.
5. Революционное и общественное движение..IV Государственная дума и русская буржуазия.

Тема 11. Россия в Первой мировой войне.

1. Стратегические планы и военный потенциал России и австро-германского блока накануне Первой мировой войны.
2. Вступление России в войну. Ход военных действий в 1914 г.
3. Вступление Турции в войну на стороне австро-германского блока.
4. Кампания 1915 г. и 1916 гг.
5. Дипломатические отношения России с союзниками в ходе войны.
6. Социально-экономическая и политическая обстановка в России в годы войны.

Тема 12. Февральская революция 1917 г.

1. Причины и характер Февральской революции.
2. Начало революции. Восстание в Петрограде 27 февраля 1917 г.
3. Образование Временного правительства.
4. Отречение Николая II от престола.
5. Свержение старой власти в Москве и на периферии. Первые декреты Временного правительства.
6. Сущность двоевластия.

Тема 13. Культура России в конце XIX- начале XX в.

1. Наука и техника.
2. Просвещение и печать. Культурно-просветительские общества.
3. Литература и искусство.

Раздел (тема) дисциплины: Советская Россия в первой половине XX в.

XIX–начале XX вв.

Тема 1. Советская Россия в 1917- в начале 1920-х гг.

1. Становление советской государственности (октябрь 1917—июль 1918 г.).
2. Конституция РСФСР 1918 г.
3. Социальная и экономическая политика. «Военный коммунизм»
4. Гражданская война и иностранная интервенция в России

Тема 2 Советское государство в первой половине 20-х гг. XX в.

1. Внутреннее положение РСФСР в 1920-1921 гг.
2. Новая экономическая политика (нэп)
3. Образование СССР

Тема 3 СССР во второй половине 20-х - в 30-е гг. XX в. Общественно-политическая жизнь Советского государства в 1920-30-е гг.

1. Реорганизация и развитие органов управления. Борьба с оппозиционными партиями.
2. Внутрипартийные дискуссии и концентрация власти.
3. Альтернативы развития советского общества в конце 20-х гг.
4. Формирование тоталитарного режима.
5. Политические репрессии 20-30-х гг.

Тема 4 Экономическое и социальное развитие СССР в 20-30-е гг. *XX в.*

1. Политика индустриализации •
2. Коллективизация сельского хозяйства •
3. Закрепление результатов социалистической реконструкции.
4. Конституция 1936 г.

Тема 5 Внешняя политика советского государства (1921-1939 гг.)

1. Борьба Советского государства за международное признание
2. Участие СССР в политических блоках 30-х гг. и его результаты
3. Международное положение СССР накануне Второй мировой войны.
4. Советско-германский пакт и его последствия.

Раздел (тема) дисциплины: Советская Россия во второй половине XX в.

Тема 1 СССР в годы Великой Отечественной войны.

1. Проблемы истории Великой Отечественной войны в исторической науке.
2. Причины войны, планы и цели Германии и СССР в войне. Периодизация войны.
3. Начало Великой Отечественной войны. Битва за Москву.
4. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны.
5. Советский тыл и партизанское движение в годы войны.
6. Завершающий период Великой Отечественной войны. Освобождение территории СССР. Берлинская операция.
7. Сотрудничество в рамках антигитлеровской коалиции.
8. Кампания СССР на Дальнем Востоке. Нюрнбергский процесс.
9. Всемирно- историческое значение победы СССР в Великой Отечественной войне.

Тема 2. СССР в 1945-1991 гг.

1. СССР в 1945-1953 гг.
2. СССР в 1953-1964 гг.
3. СССР в 1964-1985 гг.
4. СССР в 1985-1991 гг.

Раздел (тема) дисциплины: Российская Федерация на рубеже XX-XXI вв.

Тема 1. Россия в 1991-2000-е гг.

1. Формирование территории Российской Федерации. Взаимоотношения с субъектами. Чеченский кризис.
2. Эволюция российской государственности.
3. Социально-экономические реформы.
4. Внешняя политика.

Экзаменационные материалы
(примерный перечень вопросов к промежуточному контролю)
по дисциплине "История"
для студентов__1__курса
направления подготовки (специальности) 35.03.05 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

экзаменационная сессия 2022-2023 уч. года

Примерный перечень вопросов к экзамену в1-м семестре:

1. Восточные славяне в древности.
2. Образование Древнерусского государства.
3. Деятельность первых древнерусских князей (IX – сер. X в.).
4. Расцвет Киевской Руси (конец X – первая половина XI в.).
5. Переход к удельной раздробленности на Руси (вторая половина XI – начало XII вв.).
6. Русские земли и княжества в начале XII – первой половине XIII в. Политическая раздробленность.
7. Культура и быт Древней Руси.
8. Борьба русских земель и княжеств с монгольским завоеванием в XIII в.
9. Борьба русских земель и княжеств против крестоносцев в XIII в. Александр Невский.
10. Русь под ордынским игом в середине XIII- нач. XIYв.
11. Начало собирания русских земель вокруг Москвы. Куликовская битва. Иван I Калита. Дмитрий Донской.
12. Русское государство в первой половине XV в.
13. Завершение объединения русских земель вокруг Москвы в конце XV - начале XVI. Образование Российского государства.
14. Иван IV Грозный. Внутренняя и внешняя политика.
15. Правление Бориса Годунова.
16. Русская культура конца XIII-XVI вв.
17. Россия на рубеже XVI-XVII вв. Смутное время.
18. Деятельность избранных царей и самозванцев на Руси в период Смуты.
19. Россия в годы царствования Михаила Романова.
20. Россия в годы царствования Алексея Михайловича.
21. Россия в годы царствования Федора II Алексеевича и правления Софьи Алексеевны.
22. Внешняя политика России в XVII в.
23. Россия в конце XVII - первой четверти XVIII в. Петровские преобразования.
24. Внешняя политика России в конце XVII - первой четверти XVIII в.
25. Россия во второй четверти – середине XVIII в. Эпоха дворцовых переворотов
26. Царствование Елизаветы Петровны.

27. Российская империя во второй половине XVIII в. Екатерина II.
28. Царствование Павла I.
29. Внутренняя политика Александра I.
30. Внешняя политика Александра I.
31. Общественное движение в России в первой четверти XIX в.
32. Внутренняя политика Николая I.
33. Внешняя политика России во второй четверти XIX в.
34. Крымская война.
35. Социально-экономическое развитие России в первой половине XIX в.
36. Общественное движение в России во второй четверти XIX в. Теория «официальной народности».
37. Отмена крепостного права в России.
38. Буржуазные реформы 60-70 гг. XIX в.
39. Общественное движение в России в пореформенный период (60-90-е гг. XIX в.).
40. Внутренняя политика Александра III.
41. Внешняя политика России в пореформенный период (60-90-е гг. XIX в.).
42. Российская империя на рубеже XIX- XX вв.: территория, население, особенности экономики, политического строя и социальный и национальный составы империи.
43. Общественное движение в России на рубеже XIX- XX вв.
44. Русско-японская война 1904-1905 гг.
45. Революция 1905-1907 гг.
46. Россия в Первой мировой войне.
47. Февральская революция в России.
48. Октябрьская революция 1917 г. Первые мероприятия Советской власти.
49. Гражданская война 1918-1920 гг. Политика «военного коммунизма».
50. Советское государство в первой половине 20-х гг. XX в.
51. Образование СССР.
52. СССР во второй половине 20-х – 30-е гг. XX в.
53. Внешняя политика СССР в 20-30-е гг. XX в.
54. СССР в годы Великой Отечественной войны.
55. СССР в послевоенные годы (1945-1953 гг.).
56. Внутренняя и внешняя политика СССР в 1953-1964 гг.
57. Внутренняя и внешняя политика СССР в 1964-1985 гг.
58. Перестройка и распад СССР (1985-1991 гг.)
59. Российская Федерация на рубеже XX – XXI вв.
60. Обострение национальных конфликтов в России. Чеченский кризис 1994-2000 гг.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.

2	**Образование и становление единого Русского государства**.	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.
3	**Россия в XYII в.**	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
4	**Образование и становление Российской империи (конец XYII-XYIII в.).**	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
5	**Россия в первой половине XIX в.**	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
6	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
7	**Россия в первой половине XX в.**	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы
8	**Россия во второй половине XX в.**	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы.
9	**Российская Федерация на рубеже XX-XXI** вв.	УК-5	Опрос на практических занятиях; доклад, сообщение; экзаменационные материалы

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля

Список вопросов для устного опроса по разделам (темам) дисциплины:
Раздел (тема) дисциплины: Древняя Русь.

Тема 1. Образование государства Руси.

4. Восточные славяне в древности.
5. Возникновение государства. Русь и первые русские князья.
6. Деятельность Святослава.

Тема 2. Расцвет Древней Руси.

1. Владимир Святославович и Крещение Руси.
2. Правление Ярослава Мудрого и его сыновей.
3. Владимир Мономах.

Тема 3. Раздробленность Руси

5. Причины и последствия раздробленности.
6. Галицко-Волынское княжество.
7. Новгородское княжество.
8. Владимиро-Суздальское княжество.

Тема 4. Культура и быт Руси

4. Особенности культуры.
5. Письменность и литература.
6. Архитектура и изобразительное искусство.

Тема 5. Русь в середине XIII- нач. XIYв.

1. Монголо-татарское нашествие.
2. Поход Батыя и начало монголо-татарского нашествия.
3. Отражение угрозы с Запада.
4. Русь под ордынским игом.
5. Возрождение и начало объединения Северо-Восточной Руси.

Раздел (тема) дисциплины: Образование и становление единого Русского. государства.

Тема 1. Начало собирания русских земель вокруг Москвы. Куликовская битва.

1. Правление Ивана Калиты.
2. Иван Калита и православная церковь.
3. Наследники Ивана Калиты.
4. Начало правления Дмитрия Донского.
5. Накануне Куликовской битвы.
6. Куликовская битва.

Тема 2. Объединение русских земель вокруг Москвы. Свержение ордынского ига.

8. Василий I и Василий II Темный.
9. Церковные дела.
10. Начало правления Ивана III.
11. Присоединение Новгорода.
12. Падение ордынского ига.
13. Окончательное освобождение русских земель. Войны с Казанью, Орденом, Литвой, Швецией.
14. Правление Василия III.

Тема 3. Правление Ивана Грозного.

1. Правление Елены Глинской.
2. Боярское правление.
3. Восстание 1547 г. и Избранная рада.
4. Присоединение Поволжья.
5. Великое разорение. Опричнина.
6. Набеги Девлет-Гирея и конец опричнины.
7. Поражение в Ливонской войне.

Тема 4. Правление Бориса Годунова.

9. Федор Иванович.
10. Борис Годунов.
11. Внешняя политика.
12. Утверждение патриаршества.
13. Война со Швецией.
14. Смерть царевича Дмитрия.
15. Набег Казы-Гирея.
16. Крепостное право.

Тема 5. Русская культура (конца XIII-XYI вв.)

4. Литература.
5. Книгопечатание.
6. Архитектура и искусство.

Раздел (тема) дисциплины: Россия в XYII в.

Тема 1 Начало Смутного времени

5. Первый самозванец.
6. Правление Василия Шуйского и восстание И.И. Болотникова.

7. Лжедмитрий II.
8. Падение Василия Шуйского.

Тема 2 Окончание Смуты и избрание М. Романова.

4. Первое ополчение.
5. Минин и Пожарский.
6. Избрание Михаила Романова.

Тема 3. Правление Михаила Романова.

8. Конец Смуты и первые годы царствования.
9. Начало возрождения хозяйства страны.
10. Усиление крепостничества.
11. Новое в экономике.
12. В XVII в. начал формироваться всероссийский национальный рынок.
13. Внешняя политика.
14. Итоги правления Михаила Федоровича.

Тема 4. Царствование Алексея Михайловича. Народные движения.

4. Личность царя.
5. Городские восстания 1648-1650 гг.
6. Воссоединение Украины с Россией и внешняя политика России.

Раздел (тема) дисциплины: Россия в XYIII в.

Тема 1. Россия в годы правления Петра I.

10. Начало правления Петра 1.
11. Первые преобразования.
12. Ход Северной войны.
13. Государственные реформы Петра.
14. Преобразования в экономике.
15. Реформы в социальной сфере.
16. Восстание Кондратия Булавина.
17. Значение реформ Петра Великого.
18. Экономическое и социальное развитие в XVIII в. Народные движения.

Тема 2. Эпоха дворцовых переворотов.

1. Россия во второй половине XYIII в
2. Внешняя политика во второй половине XYIII в
3. Развитие культуры во второй половине XYIII в
4. Внутренняя и внешняя политики Павла I.

Раздел (тема) дисциплины: Россия в первой половине XIX в.

Тема 1. Внутренняя и внешняя политика России в первой четверти XIX в.

1. Вступление на престол Александра 1.
2. Планы реформ и их осуществление.
3. Внешняя политика до 1812 г.
4. Отечественная война 1812 г
5. Заграничные походы русской армии.
6. Аракчеевщина.

Тема 2 Движение декабристов.

1. Возникновение тайных обществ.
2. Программные документы декабристов.
3. Восстание декабристов.

Тема 3 Внутренняя политика Николая I.

1.Попытки преобразований.

2.Крестьянский вопрос.
3.Финансы.
4.Политика в области образования.

Тема 4 Общественное движение во второй четверти XIX в.

1.П.Я. Чаадаев.
2.Западники и славянофилы.
3.Первые русские социалисты.

Тема 5. Внешняя политика России во второй четверти XIX в.

1.Основные направления внешней политики.
2.Войны с Ираном и Турцией.
3.Крымская война.

Раздел (тема) дисциплины: Россия во второй половине XIX-начале XX вв.

Тема 1. Отмена крепостного права. Реформы 1863-1874 гг.

1. Россия на пороге реформ. Экономическая, политическая, международная обстановка. Александр П. Расцвет либеральной бюрократии.
2. Подготовка крестьянской реформы. Основные этапы, характеристика проектов отмены крепостного права.
3. Условия освобождения крестьян:
    a. а) анализ «Манифеста» 19 февраля 1861 г.;
    b. б) правовое положение крестьян, права по имуществу;
    c. в) крестьянское самоуправление;
    d. г) земельные наделы;
    e. д) повинности за наделы;
    f. е) выкуп наделов.
4. Особенности проведения крестьянской реформы в национальных окраинах России. Реформы в государственной и удельной деревне
5. Оценка крестьянской реформы представителями различных политических течений и социальных групп (либеральное дворянство, помещики-крепостники, крестьянство, революционеры-разночинцы).
6. Значение отмены крепостного права для развития России

Тема 2. Социально – экономическое развитие пореформенной России.

7. Деревня в пореформенный период.
8. Рост промышленности и транспорта в пореформенной России.
9. Россия в мировом хозяйстве (иностранный капитал в России, внутренняя и внешняя торговля).
10. Кредит и государственные финансы.
11. Социальный состав населения России к концу XIX в.
12. Особенности социально-экономического развития пореформенной России.

Тема 3. Освободительное движение 1861-1864 гг. Русское народничество.

8. Общественное движение 1861-1864 гг.
9. Польское восстание 1863-1864 гг. и русское общество.
10. Революционные организации и кружки середины 60-х - начала 70-х гг.XIX в.
11. Русское народничество 70-х - начала 80-х гг.XIX в.
12. Рабочее движение 70-х гг. XIX в.
13. Славянофилы в общественно-политической жизни пореформенной России.
14. Земское либерально-оппозиционное движение на рубеже 70-х- 80-х гг.XIX в.

Тема 4. Внутренняя политика российского самодержавия в 80-х –начале 90-х гг.

9. Кризис самодержавной власти на рубеже 70-х-80-х гг.XIX в. Политика лавирования.
10. Цензура и просвещение.
11. Аграрно-крестьянский вопрос.

12. Введение института земских начальников.
13. Контрреформы в области местного управления и суда.
14. Национальный вопрос.
15. Финансово-экономическая политика.
16. Итоги внутренней политики самодержавия 80-х –начала 90-х гг. XIX в.

Тема 5. Внешняя политика России в 60-е - 90-е годы XIX в.

7. Борьба России за отмену ограничительных условий Парижского мирного договора 1856 г.
8. Россия и европейские державы в начале 70-х гг.XIX в.
9. Россия и балканский кризис середины 70-х годов XIX в. Русско-турецкая война 1877-1878 гг.
10. Взаимоотношения России с европейскими государствами в 80-е-90-е гг. XIX в. Образование франко-русского союза.
11. Политика России на Дальнем Востоке во второй половине XIX в. Отношения с США.
12. Присоединение Средней Азии.

Тема 6. Культура России в пореформенный период.

5. Особенности развития русской культуры в пореформенную эпоху.
6. Просвещение, книгоиздательство и периодическая печать.
7. Наука и техника.
8. Литература и искусство.

Тема 7. Экономическое развитие России в конце XIX–начале XX вв.

8. Новые явления в российской и общемировой экономике на рубеже XIX-XX вв.
9. Динамика промышленного развития России в конце XIX- начале XX вв.
10. Сельское хозяйство в России в конце XIX- начале XX вв.
11. Состояние транспорта.
12. Россия в мировом хозяйстве (внутренняя и внешняя торговля, иностранный капитал в российской промышленности).
13. Финансовая система.
14. Общий итог социально-экономического развития России в конце XIX- начале XX вв.

Тема 8. Внутренняя и внешняя политика. России на рубеже XIX – XX вв. Русско-японская война 1904-1905 гг.

9. Николай II и его окружение.
10. Экономическая политика правительства.
11. Крестьянский вопрос.
12. Рабочий вопрос.
13. Самодержавие и земство.
14. Отношения России со странами Европы, Ближнего и Среднего Востока на рубеже XIX – XX вв.
15. Обострение международных отношений на Дальнем Востоке на рубеже XIX –XX вв.
16. Русско-японская война 1904-1905 гг.

Тема 9. Освободительное движение в России на рубеже XIX –XX вв. Революция 1905-1907 гг.

9. Общественное движение в России на рубеже XIX-XX вв. (крестьянское движение, возникновение социал-демократических, неонароднических, либерально-оппозиционных групп и объединений).
10. Начало революции 1905-1907 гг., ее характер и движущие силы.
11. Нарастание революции (весна-лето 1905 г.).
12. Высший подъем революции (октябрь-декабрь 1905 г.).
13. Отступление революции (1906 г.- весна 1907 г.).
14. Основные политические партии и их программы.

15. I и II Государственные думы.
16. Государственный переворот 3 июня 1907 г. Итоги и значение революции 1905-1907 гг.

Тема 10. Внутренняя политика самодержавия в 1907-1914 гг. Внешняя политика России в 1905-1914 гг.

6. «Третьеиюньская» политическая система. Ш Государственная дума. П.А. Столыпин и его программа.
7. Столыпинская аграрная реформа.
8. Рабочий и национальный вопросы.
9. Распад «третьеиюньской» системы.
10. Революционное и общественное движение. IV Государственная дума и русская буржуазия.

Тема 11. Россия в Первой мировой войне.

7. Стратегические планы и военный потенциал России и австро-германского блока накануне Первой мировой войны.
8. Вступление России в войну. Ход военных действий в 1914 г.
9. Вступление Турции в войну на стороне австро-германского блока.
10. Кампания 1915 г. и 1916 гг.
11. Дипломатические отношения России с союзниками в ходе войны.
12. Социально-экономическая и политическая обстановка в России в годы войны.

Тема 12. Февральская революция 1917 г.

7. Причины и характер Февральской революции.
8. Начало революции. Восстание в Петрограде 27 февраля 1917 г.
9. Образование Временного правительства.
10. Отречение Николая II от престола.
11. Свержение старой власти в Москве и на периферии. Первые декреты Временного правительства.
12. Сущность двоевластия.

Тема 13. Культура России в конце XIX- начале XX в.

4. Наука и техника.
5. Просвещение и печать. Культурно-просветительские общества.
6. Литература и искусство.

Раздел (тема) дисциплины: Советская Россия в первой половине XX в.

Тема 1. Советская Россия в 1917- в начале 1920-х гг.

5. Становление советской государственности (октябрь 1917—июль 1918 г.).
6. Конституция РСФСР 1918 г.
7. Социальная и экономическая политика. «Военный коммунизм».
8. Гражданская война и иностранная интервенция в России.

Тема 2 Советское государство в первой половине 20-х гг. XX в.

4. Внутреннее положение РСФСР в 1920-1921 гг.
5. Новая экономическая политика (нэп)
6. Образование СССР.

Тема 3 СССР во второй половине 20-х - в 30-е гг. XX в. Общественно-политическая жизнь Советского государства в 1920-30-е гг.

6. Реорганизация и развитие органов управления. Борьба с оппозиционными партиями.
7. Внутрипартийные дискуссии и концентрация власти.
8. Альтернативы развития советского общества в конце 20-х гг.
9. Формирование тоталитарного режима.
10. Политические репрессии 20-30-х гг.

Тема 4 Экономическое и социальное развитие СССР в 20-30-е гг. XX в.

5. Политика индустриализации •
6. Коллективизация сельского хозяйства •
7. Закрепление результатов социалистической реконструкции.
8. Конституция 1936 г.

Тема 5 Внешняя политика советского государства (1921-1939 гг.)

1. Борьба Советского государства за международное признание
2. Участие СССР в политических блоках 30-х гг. и его результаты
3. Международное положение СССР накануне Второй мировой войны.
4. Советско-германский пакт и его последствия.

Раздел (тема) дисциплины: Советская Россия во второй половине XX в.

Тема 1 СССР в годы Великой Отечественной войны.

10. Проблемы истории Великой Отечественной войны в исторической науке.
11. Причины войны, планы и цели Германии и СССР в войне. Периодизация войны.
12. Начало Великой Отечественной войны. Битва за Москву.
13. Коренной перелом в ходе Великой Отечественной войны.
14. Советский тыл и партизанское движение в годы войны.
15. Завершающий период Великой Отечественной войны. Освобождение территории СССР. Берлинская операция.
16. Сотрудничество в рамках антигитлеровской коалиции.
17. Кампания СССР на Дальнем Востоке. Нюрнбергский процесс.
18. Всемирно- историческое значение победы СССР в Великой Отечественной войне.

Тема 2. СССР в 1945-1991 гг.

5. СССР в 1945-1953 гг.
6. СССР в 1953-1964 гг.
7. СССР в 1964-1985 гг.
8. СССР в 1985-1991 гг.

Раздел (тема) дисциплины: Современная Россия.

Тема 1. Россия в 1991-2018 гг.

5. Формирование территории Российской Федерации. Взаимоотношения с субъектами. Чеченский кризис.
6. Эволюция российской государственности.
7. Социально-экономические реформы.
8. Внешняя политика.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные

понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Информационный проект (доклад с презентацией)

Информационный проект – проект, направленный на стимулирование учебно-познавательной деятельности студента с выраженной эвристической направленностью (поиск, отбор и систематизация информации об объекте, оформление ее для презентации).

Информационный проект отличается от исследовательского проекта, поскольку представляет собой такую форму учебно-познавательной деятельности, которая отличается ярко выраженной эвристической направленностью.

Критерии оценивания - при выставлении оценки учитывается самостоятельный поиск, отбор и систематизация информации, раскрытие вопроса (проблемы), ознакомление студенческой аудитории с этой информацией (представление информации), ее анализ и обобщение, оформление, полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда обучающийся полностью раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 5 профессиональных терминов, широко использует информационные технологии, ошибки в информации отсутствуют, дает полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 2 профессиональных терминов, достаточно использует информационные технологии, допускает не более 2 ошибок в изложении материала, дает полные или частично полные ответы на вопросы аудитории.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся, раскрывает вопрос (проблему) не полностью, представляет информацию не систематизировано и не совсем последовательно, использует 1-2 профессиональных термина, использует информационные технологии, допускает 3-4 ошибки в изложении материала, отвечает только на элементарные вопросы аудитории без пояснений.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если вопрос не раскрыт, представленная информация логически не связана, не используются профессиональные термины, допускает более 4 ошибок в изложении материала, не отвечает на вопросы аудитории.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, периодических изданий необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Учебная литература

1. Анисимов Е.В. История России от Рюрика до Путина. Люди. События. Даты. 4-е изд., доп. — СПб.: Питер, 2019. — 592 с.: ил
2. Зубов А.Б. История России XX в. М. Эксмо, 2017.
3. Поляк Г.Б. История России. Учебник. — М.: Юнити-Дана, 2018. — 687
4. Орлов А.С., Георгиев В.А, Сивохина Т.А. История России. М.: Проспект, 2016. – 680 с.

https://vk.com/doc186847516_581000638?hash=2uuKALe38I67wrlSZ0IPtnYxu2GqN8AlG9bHj76PgKP

Периодические издания

Вопросы истории http://online.eastview.com/projects/voprosy_istorii/ru/

Российская история otech_ist@mail.ru http://hist-phil.ru/publishing/russian-history/

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Сайт Российской национальной библиотеки – http:// www.nlr.ru Сайт Российской государственной библиотеки – http:// www.rsl.ru

Сайт Государственной публичной исторической библиотеки– http:// www.shpl.ru/

eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp, свободный

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

1. Сайт Российской национальной библиотеки- http:// www.nlr.ru
2. Сайт Российской государственной библиотеки- http:// www.rsl.ru
3. Сайт Государственной публичной исторической библиотеки- http:// www.shpl.ru/

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Вид учебных занятий	**Организация деятельности студента**
Лекция	Основной целью лекционных занятий является изложение теоретических проблем дисциплины. Лекционные занятия проводятся в следующей форме: преподаватель в устной форме излагает тему, а студенты записывают ее основные положения. Лекционный материал по дисциплине «История» включает темы, программа изучения которых приведена в Рабочей программе по дисциплине. Изучаемые на лекциях проблемы выделены в разделы
Практические занятия	Для закрепления теоретических знаний по изучаемым проблемам на лекциях проводятся практические занятия. Тематика практических занятий приведена в тематическом плане Рабочей программы, там же указано количество часов по темам. Темы практических занятий опубликованы в учебно-методическом пособии «История», которое находится на кафедре. В данном пособии по каждой теме приводятся: вопросы для обсуждения; задания, которые будут выполняться на семинарском занятии; тесты; задачи; вопросы для самостоятельного изучения. Решение данных проблем невозможно без изучения литературных источников, список которых приведен в Рабочей программе по дисциплине, а также в рассматриваемом учебно- методическом пособии.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.
Подготовка к экзамену	Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

I.Методические рекомендации по подготовке докладов, сообщений.

Подготовка научного доклада выступает в качестве одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов. Научный доклад представляет собой исследование по конкретной проблеме, изложенное перед аудиторией слушателей и может быть подготовлен для выступления на семинарском занятии, конференции научного студенческого общества или для отчета по выполнению самостоятельной работы.

Работа по подготовке научного доклада включает не только знакомство с литературой по избранной тематике, но и самостоятельное изучение определенных вопросов. Она требует от студента умения провести анализ изучаемых физиологических процессов, их статистической обработки и формулировки выводов. Подготовка научного доклада требует определенных навыков и включает несколько этапов работы:

1.Выбор темы научного доклада
2.Подбор материалов
3.Составление плана доклада и работа над текстом.
4.Оформление материалов
5.Подготовка к выступлению.

Не следует выбирать слишком широкую тему научного доклада. Это связано с ограниченностью докладчика во времени. Студенческий доклад должен быть рассчитан на 10 -15 минут. За такой промежуток времени докладчик способен достаточно полно и глубоко рассмотреть не более одного - двух вопросов. Важное значение имеет подбор материалов, начинающийся с просмотра нескольких учебников, монографий, научных сборников, справочников, журнальных и газетных статей. При представлении материала надо придерживаться принципа - от частного к общему и от общего к частному. Общим правилом для любого научного доклада является доказательность высказываемых утверждений, нельзя перегружать доклад изобилием цифр. При презентации доклада желательно использование возможностей компьютерных технологий.

Критерии оценки доклада, сообщения.

«Отлично» – Обучающийся обладает системными теоретическими знаниями по теме доклада. Использовал при подготовке доклада материал из различных источников: лекций, учебной, специальной и научной литературы. Показал умение обрабатывать изучаемый материал, использовал при этом технические и мультимедийные возможности. Аргументировано отвечает на заданные вопросы.

«Хорошо» – Обучающийся обладает системными теоретическими знаниями по теме доклада. Всесторонне подготовился к обсуждаемым вопросам. Использовал компьютерные технологии, но при этом допускал некоторые неточности. Не умеет аргументировано отвечать на заданные вопросы.

«Удовлетворительно» – Обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями. Во время выступления допускает некоторые ошибки. Не использовал компьютерные технологии.

«Неудовлетворительно» – Практически не подготовился к теме доклада. Не раскрыл основные вопросы темы. Не использована дополнительная литература. При изложении доклада допускает грубые неточности и ошибки.

II. Методические рекомендации по проведению опроса на практических занятиях:

Подготовка к устному опросу на практических занятиях начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения опроса. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы,

вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к опросу на практических занятиях следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы темы. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Опрос на практических занятиях проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам опроса выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Критерии и показатели, используемые при оценивании опроса на практическихзанятиях

Вопросы оцениваются в баллах

1. вопросы на сравнение - 3 балла.
2. вопросы на анализ 3 балла
3. вопросы воспроизведение определения 2 балла
4. вопросы на понимание 1 балл

Если вопрос не полный, то ответ зачитывается на половину, если нет ответа, то 0 баллов.

Складывается общая сумма правильных ответов. При этом общее количество вопросов должно быть таким, чтоб было кратно 5 бальной шкале оценок.

III. Методические рекомендации по подготовке к экзамену.

Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

Шкала и критерии оценивания письменных экзаменационных работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий

2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкалы оценивания:

Шкалы оценивания:

В соответствии с «Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ЧГУ», утвержденного 28. 09. 2017 г., оценка успеваемости студентов по дисциплине «История» осуществляется в ходе текущего, рубежного и промежуточного контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа.

Оценка успеваемости студентов в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего, рубежного контроля, посещения занятий и успеваемости начислением соответствующих баллов, а также начислением бонусных и штрафных баллов.

Текущий контроль — это непрерывно осуществляемое «отслеживание» уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года.

Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам — учебным модулям курса и проводится по окончанию изучения материала модуля в заранее установленное время. Рабочие программы учебных дисциплин разбиваются на модули.

Число модулей (блоков) в семестре - 2.

Рубежный контроль проводится с целью определения усвоения материала учебного модуля в целом.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. Использование слайд-презентаций при проведении лекционных занятий.

2. Использование учебных фильмов.

Чтение лекций с помощью интерактивных технологий позволяют привить практические умения и навыки работы с информационными ресурсам и средствами, для возможности самоконтроля и мотивации студентов в процессе самостоятельной работы. Для этого используются компьютерные технологии общего пользования: Интернет, мультимедийные технологии, программы Word, Eksel, Power Point.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Электронная образовательная среда университета (http://www.chgu.org) Электронно-библиотечная система IPRBooks(http://www.iprbookshop.ru)

Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)

Электронно-библиотечная система «ИВИС» (http://ivis.ru)

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для проведения лекционных и практических занятий используется специализированные аудитории, оснащенные оборудованием.

Проектор, маркерная доска.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет
имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Кафедра «Философия»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Философия»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2022

Рабочая программа учебной дисциплины «Философия» [Текст] / Сост. А.Х. Кутаев – Грозный: ФГБОУ ВО ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры философии, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №11 от 5 июля 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года № 669, с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также учебного плана по данному направлению подготовки.

© А. Х. Кутаев, 2022г.

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова», 2022

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.	Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	6
4.	Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий	6
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	13
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	15
7.	Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	34
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)	36
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	36
10.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	39
11	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).	39

1. **Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель дисциплины- формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами.

Задачи освоения дисциплины:

Сформировать у студента знания, навыки и умения по следующим направлениям деятельности:

– развитие навыков критического восприятия и оценки информации, в том числе ее источников;

– формирование умения логично излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;

– обучение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

В процессе изучения дисциплины студент овладевает методами идентификации рисков, оценки вероятностей и размеров возможных ущербов при проявлении неблагоприятных событий у объектов различного уровня, методиками определения уровня их рисков, выбора мер по их защите и оценке эффективности этих мер.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**УК-5.1** Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. **УК-5.2** Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте	**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. **Уметь:** формировать и аргументированно отстаивать собственную позицию по различным вопросам; применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетентности; применять исторические и философские знания в формировании программ жизнедеятельности, самореализации личности.

	мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. **УК-5.3** Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	**Владеть:** принципами, методами, основными формами теоретического мышления; навыками целостного подхода к анализу проблем общества; навыками восприятия альтернативной точки зрения, готовности к диалогу, ведения дискуссии по проблемам общественного и мировоззренческого характера

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина Б1.О.03 «Философия» относится к блоку 1, обязательной части, дисциплин рабочего учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Изучается на 2 курсе в 3-м семестре.

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 по данной форме обучения составляет 4 зачетные единицы (144 часов).

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	**Трудоемкость, часов 144/4**		
	3 семестр		**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**68**		**68**
Лекции (Л)	34		34
Практические занятия (ПЗ)	34		34
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	19		19
Доклад (Д)			
Эссе (Э)			

Самостоятельное изучение разделов			
Зачет	зачет		57

4.2. Содержание разделов дисциплины

Собеседование (С), тестирование (Т), реферат (Р), доклад (Д), устный ответ (УО)

№ п/п	*Наименование раздела*	*Содержание раздела*	*Форма текущего контроля*
1	Философия, ее предмет и место в культуре	Место и роль философии в системе духовной культуры. Философия и мировоззрение. Предмет и основной вопрос философии.	УО ,Т,Д
2	Философия Древнего мира	Древневосточная религиозно-философская мысль. Античная философия.	УО, Т, Д
3	Философская мысль европейского Средневековья	Средневековая философия Запада. Классическая арабо-мусульманская философия.	УО, Т, Д
4	Философия эпохи Возрождения	Гуманистический этап; Неоплатонический этап; Натурфилософский этап; Скептический этап.	УО, Т, Д
5	Философия Нового времени	Эмпиризм Френсиса Бэкона. Рационализм Рене Декарта.	УО, Т, Д
6	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	Философия Иммануила Канта. Объективный идеализм и диалектика Гегеля. Антропологический материализм Людвига Фейербаха	УО, Т, Д
7	Русская философия	Формирование русской религиозной философии: славянофильское учение о мессианской роли русского народа и соборности.	УО, Т, Д
8	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	Иррациональная философия. Материалистическая диалектика. Философия позитивизма. Феноменология. Герменевтика.	УО, Т, Д

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в__3__семестре

№ п/п		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	10
1	Философия, ее предмет и место в культуре	10	4	4		2
2	Философия Древнего мира	12	4	4		4
3	Философская мысль европейского Средневековья	10	4	4		2
4	Философия эпохи Возрождения	10	4	4		2
5	Философия Нового времени	10	4	4		2
6	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	10	4	4		2
7	Русская философия	10	4	4		2
8	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	15	6	6		3
	Итого		34	34		19

4.4 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Философия, ее предмет и место в культуре	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	2	УК-5.
Философия Древнего мира	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	4	УК-5.
Философская мысль европейского Средневековья	Подготовка Интернет-обзора	Устный опрос, тестирование, реферат	2	УК-5.
Философия эпохи Возрождения	Самостоятельное изучение	Устный опрос,	2	УК-5.

	литературы	тестирование, реферат		
Философия Нового времени	Реферирование литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	2	УК-5.
Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	Подготовка Интернет-обзора	Устный опрос, тестирование, реферат	2	УК-5.
Русская философия	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	2	УК-5.
Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	Реферирование литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	3	УК-5.
Всего часов			19	

4.5. Лабораторные занятия.

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрены учебным планом.

4.6.Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1	**2**	**3**	**4**
1	1.	Философия, ее предмет и место в культуре. 1.Место и роль философии в системе духовной культуры. 2.Философия и мировоззрение. 3.Предмет и основной вопрос философии.	4
2	2	Философия Древнего мира. 1. Древневосточная религиозно-философская мысль. 2. Античная философия.	4
3	3	Философская мысль европейского Средневековья. 1. Средневековая философия Запада. 2. Классическая арабо-мусульманская философия.	4
4	4	Философия эпохи Возрождения. 1.Гуманистический этап; 2.Неоплатонический этап; 3.Натурфилософский этап; 4. Скептический этап.	4
5	5	Философия Нового времени 1.Эмпиризм Френсиса Бэкона. 2.Рационализм Рене Декарта.	4
6	6	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	4

		1.Философия Иммануила Канта. 2.Объективный идеализм и диалектика Гегеля. 3. Антропологический материализм Людвига Фейербаха	
7	7	Русская философия. Формирование русской религиозной философии: славянофильское учение о мессианской роли русского народа и соборности.	4
8	8	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв. 1. Иррациональная философия. 2. Материалистическая диалектика. 3. Философия позитивизма. 4. Феноменология. 5. Герменевтика	6
		Итого в семестре:	34

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.2 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины по заочной форме обучения составляет

4 зачетные единицы (144 академических часов).

Формы работы обучающихся / Виды учебных занятий	**Трудоемкость, часов 144/4**		
	3 семестр		**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**8**		**8**
Лекции (Л)	4		4
Практические занятия (ПЗ)	4		4
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	127		127
Доклад (Д)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Зачёт/экзамен	зачет		9

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ п/п		**Всего**	**Аудиторная работа**			**Внеауд. работа СР**
			Л	**ПЗ**	**ЛР**	
1	2	3	4	5	6	7
1	Философия, ее предмет и место в культуре	20	2	2		16
2	Философия Древнего мира	20	2	2		16

3	Философская мысль европейского Средневековья	16				16
4	Философия эпохи Возрождения	16				16
5	Философия Нового времени	16				16
6	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	16				16
7	Русская философия	16				16
8	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	15				15
	Итого		4	4		127

4.4.Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Философия, ее предмет и место в культуре	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, доклад	16	УК-5
Философия Древнего мира	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, доклад	16	УК-5
Философская мысль европейского Средневековья	Подготовка Интернет-обзора	Устный опрос, тестирование, доклад	16	УК-5
Философия эпохи Возрождения	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, доклад	16	УК-5
Философия Нового времени	Реферирование литературы	Устный опрос, тестирование, доклад	16	УК-5
Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	Подготовка Интернет-обзора	Устный опрос, тестирование, доклад	16	УК-5

Русская философия	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, доклад	16	УК-5
Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	Реферирование литературы	Устный опрос, тестирование, доклад	15	УК-5
Всего часов			127	

4.5 Лабораторные занятия.

Лабораторная работа не предусмотрена.

4.6. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1	**2**	**3**	**4**
1	1.	Философия, ее предмет и место в культуре. 1.Место и роль философии в системе духовной культуры. 2.Философия и мировоззрение. 3.Предмет и основной вопрос философии.	1
2	2	Философия Древнего мира. 1. Древневосточная религиозно-философская мысль. 2. Античная философия.	1
3	3	Философская мысль европейского Средневековья. 1. Средневековая философия Запада. 2. Классическая арабо-мусульманская философия.	1
4	4	Философия эпохи Возрождения. 1.Гуманистический этап; 2.Неоплатонический этап; 3.Натурфилософский этап; 4. Скептический этап.	1
5	5	Философия Нового времени 1.Эмпиризм Френсиса Бэкона. 2.Рационализм Рене Декарта.	
6	6	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.). 1.Философия Иммануила Канта. 2.Объективный идеализм и диалектика Гегеля. 3. Антропологический материализм Людвига Фейербаха	
7	7	Русская философия. Формирование русской религиозной философии: славянофильское учение о мессианской роли русского народа и соборности.	

8	8	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв. 1. Иррациональная философия. 2. Материалистическая диалектика. 3. Философия позитивизма. 4. Феноменология. 5. Герменевтика	
		Итого в семестре:	4

4.7.Курсовой проект (курсовая работа)

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Возрастает значимость самостоятельной работы студентов в межсессионный период. Поэтому изучение курса «Философия» предусматривает работу с основной специальной литературой, дополнительной обзорного характера, а также выполнение домашних заданий.

Самостоятельная работа студентов должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы, их содержание и форма контроля приведены в форме таблицы.

Наименование тем	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля	Учебно-методическая литература
Философия, ее предмет и место в культуре.	Проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях.	Опрос, оценка выступлений, докладов.	1. История философии [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Бородич [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 998 с. — 978-985-06-2107-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68337.html
Философия Древнего мира.	Проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и	Опрос, оценка выступлений, докладов.	Макулин А.В. История философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Макулин. — Электрон, текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 444 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68337.html

	практических занятиях.		
Философская мысль европейского Средневековья.	Проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях.	Опрос, оценка выступлений, докладов.	История философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Перцев [и др.]. — Электрон, текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2014. — 324 с. — 978-5-7996-1177-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68337.html
Философия эпохи Возрождения.	Проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, работа с тестами и вопросами для самопроверки;	Опрос, оценка выступлений, докладов.	Сергодеева Е.А. История философии [Электронный ресурс]: практикум / Е.А. Сергодеева, Д.А. Ерохин, Н.А. Попова. — Электрон, текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 114 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69388.html
Философия Нового времени.	Проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, работа с тестами и вопросами для самопроверки;	Опрос, оценка выступлений, докладов.	Чанышев А.Н. История философии Древнего мира [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Н. Чанышев. — Электрон. текстовые данные. — М.: Академический Проект, 2016. — 608 с. — 978-5-8291-2522-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60088.html
Немецкая классическая	Проработка учебного	Опрос, оценка выступлений,	Макулин А.В. История философии [Электронный ресурс]: учебное пособие

философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях.	докладов.	/ А.В. Макулин. — Электрон, текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 444 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68337.html
Русская философия.	Проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, работа с тестами и вопросами для самопроверки;	Опрос, оценка выступлений, докладов.	История философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Перцев [и др.]. — Электрон, текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2014. — 324 c. — 978-5-7996-1177-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68337.html
Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	Проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, работа с тестами и вопросами для самопроверки.	Опрос, оценка выступлений, докладов.	Сергодеева Е.А. История философии [Электронный ресурс]: практикум / Е.А. Сергодеева, Д.А. Ерохин, Н.А. Попова. — Электрон, текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 114 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69388.html

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Тестовые задания по дисциплине «Философия»

1. С греческого языка слово «философия» переводится как:

1. любовь к истине
2. любовь к мудрости

3. учение о мире
4. божественная мудрость

2. Впервые употребил слово «философия» и назвал себя «философом»:

1. Сократ
2. Аристотель
3. Пифагор
4. Цицерон

3. Определите время возникновения философии:

1. середина III тысячелетия до н.э.
2. VII-VI в.в. до н.э.
3. XVII-XVIII в.в.
4. V-XV в.в.

4. Мировоззренческая форма общественного сознания, рационально обосновывающая предельные основания бытия, включая общество и право:

1. история
2. философия
3. социология
4. культурология

5. Мировоззренческая функция философии состоит в том, что:

1. философия осуществляет рефлексию современной ей культуры
2. философия направляет деятельность людей на борьбу с недостатками существующего строя
3. философия способствует улучшению характеров людей
4. философия помогает человеку понять самого себя, своё место в мире

6. Мировоззрение – это:

1. совокупность знаний, которыми обладает человек
2. совокупность взглядов, оценок, эмоций, характеризующих отношение человека к миру и к самому себе
3. отражение человеческим сознанием тех общественных отношений, которые объективно существуют в обществе
4. система адекватных предпочтений зрелой личности

7. Определяющим признаком религиозного мировоззрения является:

1. вера в единого бога-творца
2. отрицание человеческой свободы, вера в то, что все поступки изначально определены богом
3. презрительное отношение к достижениям науки, отрицание их достоверности
4. вера в сверхъестественные, потусторонние силы, обладающие возможностью влиять на ход событий в мире

5. Направление, отрицающее существование Бога, называется:

1. атеизм
2. скептицизм
3. агностицизм
4. неотомизм

8. Онтология – это:

1. учение о всеобщей обусловленности явлений
2. учение о сущности и природе науки
3. учение о бытии, о его фундаментальных принципах

4. учение о правильных формах мышления

9. Гносеология – это:

1. учение о развитии и функционировании науки
2. учение о природе, сущности познания
3. учение о логических формах и законах мышления
4. учение о сущности мира, его устройстве

10. Аксиология – это:

1. учение о ценностях
2. учение о развитии
3. теория справедливости
4. теория о превосходстве одних групп людей над другими

11. Этика – это:

1. учение о развитии
2. учение о бытии
3. теория о нравственном превосходстве одних людей над другими
4. учение о морали и нравственных ценностях

12. Согласно марксистской философии, суть основного вопроса философии состоит в:

1. отношении сознания к материи
2. смысле жизни
3. соотношении природного и социального миров
4. движущих силах развития общества

13. Для идеализма характерно утверждение:

1. первично сознание, материя независимо от сознания не существует
2. материя и сознание – два первоначала, существующие независимо друг от друга
3. это строгая непротиворечивая система суждений о природе
4. первично сознание, материя не существует

14. Для дуализма характерен тезис:

1. первично сознание, материя независимо от сознания не существует
2. материя и сознание – два первоначала, существующие независимо друг от друга
3. это строгая непротиворечивая система суждений о природе
4. первично сознание, материя не существует

15. О каком историческом типе мировоззрения идет здесь речь: «Это – целостное миропонимание, в котором различные представления увязаны в единую образную картину мира, сочетающую в себе реальность и фантазию, естественное и сверхъестественное, знание и веру, мысль и эмоции»?

1. Мифологии
2. Религии
3. Философии
4. Науке

16. Агностицизм – это:

1. направление в теории познания, полагающее, что адекватное познание мира невозможно
2. недоверие чувственному опыту
3. философская позиция, рассматривающая все явления мира в их взаимной связи и развитии
4. отрицание рациональных путей познания мира

ФИЛОСОФИЯ ДРЕВНЕГО ВОСТОКА

17. Закон воздаяния в индийской религии и религиозной философии, определяющий характер нового рождения перевоплощения:

1. карма
2. сансара
3. жэнь
4. мокша

18. Имя основателя буддизма, означающее пробужденный, просветленный:

1. Будда
2. Лао-цзы
3. Конфуций
4. Нагарджуна

19. Центральное понятие буддизма и джайнизма, означающее высшее состояние, цель человеческих стремлений:

1. нирвана
2. сансара
3. жэнь
4. дао

20. Понятие древнекитайской философии, обозначающее мужское, светлое и активное начало:

1. Янь
2. Карма
3. Жэнь
4. Дао

21. Понятие древнекитайской философии, обозначающее женское, темное и пассивное начало:

1. Инь
2. Жэнь
3. Прана
4. Пуруша

22. Представление о «благородном муже» как идеальной личности разработал:

1. Конфуций
2. Лао-Цзы
3. Сидхартха Гаутама Будда
4. Сократ

23. К древнеиндийским философским текстам относятся

1. Упанишады
2. Дао-дэ-цзин
3. Лунь-Юй
4. Книга перемен

24. К древнекитайским философским текстам относится

1. Махабхарата
2. Ригведа
3. Дао-дэ-цзин
4. Чхандогья-упанишада

25. Китайский философ, основатель даосизма

1. Лао-цзы

2. Конфуций
3. Сюнь-цзы
4. Мэн-цзы

26. Золотое правило нравственности: «Чего себе не пожелаешь, того не делай и другим» было впервые сформулировано:

1. Сократом
2. Конфуцием
3. Протагором
4. Буддой

ФИЛОСОФИЯ ДРЕВНЕЙ ГРЕЦИИ

27. Основным принципом античной философии был:

1. космоцентризм
2. теоцентризм
3. антропоцентризм
4. сциентизм

28. Основная проблема, решавшаяся философами милетской школы:

1. проблема познаваемости мира
2. проблема первичности материи или духа
3. проблема первоначала
4. проблема природы человеческой души

29. Тезис, принадлежащий мыслителю Фалесу:

1. «Познай себя»
2. «Первооснова мира – огонь»
3. «Все течет»
4. «В одну реку нельзя войти дважды»

30. Анаксимен за первооснову всех вещей принимал

1. Воздух
2. Огонь
3. Число
4. Воду

31. Положение: «Число есть сущность и смысл всего, что есть в мире», принадлежит:

1. Пифагору
2. Протагору
3. Евклиду
4. Пармениду

32. Впервые понятие бытия в философии употребил

1. Боэций
2. Плотин
3. Парменид
4. Г.В.Ф.Гегель

34. Движение, любое изменение являются лишь иллюзией чувственного мира, утверждали:

1. пифагорейцы
2. элеаты
3. милетцы
4. эпикурейцы

35. Представители какой философской школы поставили проблему бытия, противопоставили мир чувств миру разума и доказывали, что движение, любое изменение лишь иллюзия чувственного иллюзорного мира:

1. Пифагорейской
2. Элейской
3. Милетской
4. Эпикурейской

36. Античный философ считавший, что в одну и ту же реку нельзя войти дважды:

1. Фалес
2. Гераклит
3. Платон
4. Демокрит

37. Понятие «Логос» в философском учении Гераклита означает:

1. Всеобщий закон, действию которого подчинено все в мире
2. Всеобщая изменчивость вещей
3. Божественное Слово
4. Один из первоэлементов

38. Впервые выразил идею атомистического строения материи:

1. Гераклит
2. Демокрит
3. Платон
4. Диоген Синопский

39. Высказывание: «Человек – мера всех вещей» принадлежит:

1. И.Канту
2. К.Марксу
3. Аристотелю
4. Протагору

40. «Я знаю, что ничего не знаю...». Автор афоризма:

1. Фалес
2. Платон
3. Сократ
4. Эпикур

41. Знание по Сократу тождественно:

1. чувствам
2. мудрости
3. моральным законам
4. добродетели

42. Объективно-идеалистическая философия была основана:

1. Демокритом
2. Парменидом
3. Платоном
4. Пифагором

43. В античности заслуга открытия сверхчувственного мира идей принадлежит:

1. Пифагору
2. Сократу
3. Платону
4. Аристотелю

44. Источник познания – это воспоминание души о мире идей, полагал:

1. И.Кант
2. Аристотель
3. Платон
4. Демокрит

45. Философ, считавший логику главным орудием познания:

1. Платон
2. Аристотель
3. Демокрит
4. Пифагор

46. Сущность этического учения Эпикура состоит в том, что:

1. надо во всём себе отказывать
2. надо жить для блага других
3. надо наслаждаться жизнью
4. надо служить богам и делать добро

47. Римский поэт, последователь Эпикура, автор поэмы «О природе вещей»

1. Цицерон
2. Плотин
3. Боэций
4. Лукреций Кар

ФИЛОСОФИЯ СРЕДНИХ ВЕКОВ

48. Характерной чертой средневековой философии является:

1. космоцентризм
2. антропоцентризм
3. теоцентризм
4. скептицизм

49. Философия в Средние века занимала подчиненное положение по отношению к:

1. богословию
2. науке
3. психологии
4. этике

50. Совокупность религиозных доктрин и учений о сущности и действии Бога:

1. теология
2. монадология
3. антропоцентризм
4. феноменология

51. Эсхатология – это

1. Учение о ценностях
2. Учение о бытии, его фундаментальных принципах
3. Учение о конечных судьбах мира и человека
4. Учение о происхождении богов

52. Ограничение или подавление чувственных желаний, добровольное перенесение физической боли, одиночества:

1. аскетизм
2. гедонизм

3. рационализм
4. эпикурейство

53. Мировоззренческий принцип, согласно которому мир сотворён Богом из ничего, называется:

1. Креационизм
2. Диалектика
3. Дуализм
4. Монотеизм

54. Главная задача христианских апологетов состояла в:

1. В доказательстве бытия Бога
2. В обосновании преимуществ христианства перед язычеством
3. В переводе Священного писания на европейские языки
4. В создании целостного христианского мировоззрения

55. Название периода творческого служения «отцов Церкви» (III-VIII вв.), заложивших основы христианской философии и богословия; в их трудах в противостоянии-диалоге с греко-римской философией идет формирование системы христианской догматики:

1. апологетика
2. патристика
3. схоластика
4. экзегетика

56. Выдающийся представитель патристики, автор книг «Исповедь», «О Граде Божьем»

1. Климент Александрийский
2. Мейстер Экхарт
3. Августин
4. Цицерон

57. Такие черты, как умозрительность, интерес к формально-логической проблематике, подчинение теологии, присущи:

1. мистике
2. схоластике
3. рационализму
4. эмпиризму

58. Представитель средневековой философии:

1. Фома Аквинский
2. Диоген Лаэртский
3. Гераклит Эфесский
4. Парменид Элейский

59. Искусство толкования священных текстов, развившееся в эпоху средневековья

1. Экзегетика
2. Мистика
3. Нумерология
4. Пропедевтика

60. Проблема доказательства бытия Божия была одной из центральных для

1. Фомы Аквинского
2. Демокрита
3. Гуго Сен-Викторского
4. Тертуллиана

ФИЛОСОФИЯ ЭПОХИ ВОЗРОЖДЕНИЯ

61.Эпоха восстановления идеалов античности в Европе:

1. Возрождение
2. Новое время
3. Средние века
4. Просвещение

61. Важнейшей чертой философской мысли и культуры эпохи Возрождения является:

1. космоцентризм
2. антропоцентризм
3. провиденциализм
4. скептицизм

62. Основной объект исследования, мера вещей и отношений в эпоху Возрождения:

1. человек
2. Бог
3. природа
4. космос

63.Светская мировоззренческая позиция эпохи Возрождения, противостоявшая схоластике и духовному господству церкви:

1. гуманизм
2. природоцентризм
3. теоцентризм
4. идеализм

64.Противопоставление отдельного индивида обществу характерно для:

1. индивидуализма
2. коллективизма
3. рационализма
4. иррационализма

65. Представитель философии эпохи Возрождения:

1. Т.Гоббс
2. Дж.Бруно
3. Анаксимандр
4. Аристотель

66. Итальянский поэт, автор сонетов к Лауре, основоположник гуманизма, критик схоластики

1. Савонарола
2. Петрарка
3. Фичино
4. Вазари

67. Для философии эпохи Возрождения характерна

1. ностальгия по античной культуре
2. комментирование текстов Св. Писания
3. вера в скорый конец света
4. отрицание значимости науки

68. Учение, развившееся в эпоху Возрождения, и утверждающее тождество Бога и природы, что «природа – это Бог в вещах»

1. Пантеизм
2. Деизм
3. Провиденциализм
4. Теизм

ЕВРОПЕЙСКАЯ ФИЛОСОФИЯ 17-18 вв.

69. Освобождение от церковного влияния

1. Экуменизм
2. Контр-реформация
3. Секуляризация
4. Экклезиология

70. Философское направление, признающее разум основой познания и поведения людей

1. Рационализм
2. Сенсуализм
3. Скептицизм
4. Агностицизм

71. Основное утверждение рационализма заключается в том, что

1. Разум играет приоритетную роль в познавательной деятельности человека
2. Главенствующую роль в науке играет эксперимент
3. Познание мира возможно благодаря божественному откровению
4. Суть процесса познания состоит только в восприятии мира отдельным человеком

72. Французский философ, он же создатель алгебры и аналитической геометрии

1. Ф. Бэкон
2. Т. Гоббс
3. Р. Декарт
4. Г. Лейбниц

73. Утверждение: «Я мыслю, следовательно, я существую» высказал

1. Р. Декарт
2. Фома Аквинский
3. Вольтер
4. Ф. Бэкон

74. Основное утверждение эмпиризма

1. Высший вид познания – интуиция
2. Всё знание человека основывается на опыте
3. Мир в принципе не познаваем
4. Всё подвергать сомнению

75. Направление, считающее единственным источником наших знаний о мире чувственный опыт

1. Гностицизм
2. Сенсуализм
3. Рационализм
4. Интуитивизм

76. Основоположник эмпиризма, автор первой технократической утопии «Новая Атлантида», автор лозунга «Знание – сила»

1. Р. Декарт

2. Ф. Бэкон
3. Дж. Беркли
4. Вольтер

77. Основным методом научного познания, по мнению Ф. Бэкона, должна стать

1. Диалектика
2. Индукция
3. Дедукция
4. Эвристика

78. Согласно Френсису Бэкону, любое познание должно:

1. руководствоваться метафизическими первопринципами
2. пользоваться дедуктивными методами
3. нисходить от абстрактного к конкретному
4. опираться на опыт и двигаться от единичного к общему

79. «Война всех против всех» есть естественное состояние, считал

1. Т. Гоббс
2. Д. Бруно
3. Д. Дидро
4. И. Фихте

80. Философ, взявший за основу бытия так называемые «монады»

1. Д. Беркли
2. Г. Лейбниц
3. Т. Гоббс
4. И. Кант

81. Представителем субъективного идеализма является:

1. Дж.Беркли
2. Дж.Локк
3. Т.Гоббс
4. Ф.Бэкон

82. Центральная философская проблема Д. Юма

1. Познание
2. Материя
3. Движение
4. Бытие

83. К числу важнейших идей французской философии эпохи Просвещения нельзя отнести

1. Идею равенства всех людей
2. Идею приоритета коллективного над индивидуальным
3. Идею прав и свобод человека
4. Идею прогресса

84. Сущность деизма состоит в

1. Сведении роли Бога к творению материи и первотолчку
2. Растворению Бога в природе
3. Признании постоянного вмешательства Бога в процессы, происходящие в человеческом обществе
4. Утверждении о наличии у Бога двух ипостасей

85. Представитель философии Французского Просвещения

1. Ж.-Ж. Руссо

2. Б. Спиноза
3. Г. Лейбниц
4. Т. Кампанелла

86. Причиной неравенства в человеческом обществе Ж.-Ж. Руссо считал

1. Собственность
2. Власть
3. Наследственность
4. Воспитание

87. Центром европейского Просвещения в середине 18-го века была

1. Англия
2. Германия
3. Россия
4. Франция

88. Французский философ, веривший во всесилие воспитания и доказывавший, что люди от рождения обладают равными способностями

1. Гельвеций
2. Фихте
3. Гоббс
4. Паскаль

НЕМЕЦКАЯ КЛАССИЧЕСКАЯ ФИЛОСОФИЯ

89. Философ, автор «Критики чистого разума»:

1. Г.В.Ф.Гегель
2. И.Кант
3. Б.Спиноза
4. Р.Декарт

90. По И.Канту, для того чтобы знание было достоверно, оно должно:

1. быть согласованным с опытом
2. противоречить законам логики
3. опираться на очевидные принципы
4. быть всеобщим и необходимым

91. В философии И. Канта «вещь в себе» - это

1. Синоним понятий «Бог», «Высший Разум»
2. То, что наличествует в нашем сознании, но нами не осознается
3. Неизвестная первопричина мироздания
4. То, что вызывает в нас ощущения, но само не может быть познано

92. По мнению И. Канта для формирования человека как нравственного существа принципиальное значение имеет

1. Природная доброта
2. Нравственный долг
3. Соблюдение общественных норм
4. Разумность и осмысленность поведения

93. Философ, автор «Феноменологии духа», «Науки логики», «Философии истории», «Философии права»:

1. Г.В.Ф.Гегель
2. И.Кант
3. Б.Спиноза

4. Р.Декарт

94. Философии Г.Гегеля присущ:

1. пантеизм
2. бихевиоризм
3. панлогизм
4. атеизм

95. Теория развития Гегеля, в основе которой лежит единство и борьба противоположностей, называется:

1. софистика
2. диалектика
3. монадология
4. гносеология

96. Реальность, составляющая основу мира, по Гегелю:

1. природа
2. Бог
3. Абсолютная идея
4. человек

97. Представитель немецкой классической философии:

1. О.Шпенглер
2. Г.Зиммель
3. Б.Рассел
4. Л.Фейербах

98. Кто из нижеперечисленных мыслителей не относится к представителям немецкой классической философии?

1. И. Кант
2. Л. Фейербах
3. Ф. Ницше
4. Ф. Шеллинг

99. Представителем материализма является

1. Аврелий Августин
2. В.С. Соловьев
3. Платон
4. Л. Фейербах

100. Разделил действительность на «мир вещей в себе» и «мир явлений»

1. Гегель
2. Шеллинг
3. Кант
4. Декарт

101. Согласно Гегелю истинным двигателем мировой истории является

1. Мировой Дух
2. Природа
3. Деятельность героев и вождей
4. Дух народов

ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКАЯ ФИЛОСОФИЯ 19-20 вв.

102. Философское направление, отрицающее или ограничивающее роль разума в познании, выдвигая на первый план волю, созерцание, чувство, интуицию

1. Иррационализм
2. Рационализм
3. Эмпиризм
4. Скептицизм

103. К представителям «философии жизни» относится

1. Ф. Ницше
2. И. Фихте
3. К. Поппер
4. Дж. Локк

104. Волю как главный принцип жизни и познания рассматривал

1. А. Шопенгауэр
2. О. Шпенглер
3. В. Дильтей
4. Г. Зиммель

104. Кто является автором следующих произведений: «Весёлая наука», «По ту сторону добра и зла», «Человеческое, слишком человеческое»?

1. Фридрих Ницше
2. Мартин Хайдеггер
3. Анри Бергсон
4. Людвиг Фейербах

105. Родоначальник позитивизма

1. Огюст Конт
2. Фридрих Ницше
3. Анри Бергсон
4. Эдмунд Гуссерль

106. Термин «экзистенциализм» происходит от французского слова, которое в переводе на русский язык означает

1. Любовь
2. Познание
3. Существование
4. Развитие

107. Форма бытия, находящаяся в центре внимания экзистенциализма

1. Бытие природы
2. Индивидуальное бытие человека
3. Бытие общества
4. Бытие Абсолютного Духа

РУССКАЯ ФИЛОСОФИЯ

108. К характерным особенностям русской философии относится:

1. Рационализм
2. Эмпиризм
3. Антропологизм
4. Панлогизм

109. Сторонником деистического материализма в русской философии был

1. М.В. Ломоносов
2. Н.И. Новиков

3. Г.С. Сковорода
4. А.С. Хомяков

110. «Русским Сократом» прозвали

1. М.В. Ломоносова
2. Даниила Заточника
3. Г.С. Сковороду
4. Стефана Яворского

111.Вопрос о роли и месте России в истории человечества был поставлен в «Философических письмах»:

1. В. Соловьевым
2. П. Чаадаевым
3. А. Хомяковым
4. А. Герценом

112.Идейным главой славянофилов являлся

1. А.И. Герцен
2. А.С. Хомяков
3. А.Н. Радищев
4. Л.Н. Толстой

113. Представителем славянофильства был

1. С.Н. Булгаков
2. Н.Г. Чернышевский
3. И.С. Киреевский
4. Н.И. Новиков

114. Вера в то, что спасение Запада в принятии православия, наиболее близка мировоззрению:

1. Русских космистов
2. Славянофилов
3. Старообрядцев
4. Западников

115. Термин «соборность» в философии славянофилов обозначает

1. Приоритет коллективного над индивидуальным
2. Свободное единение людей во Христе
3. Спасение всех верующих
4. Общинное устройство общества при отсутствии государственной власти

116. Русский мыслитель, автор романов «Подросток», «Бедные люди», «Идиот», «Бесы»

1. Л.Н. Толстой
2. Н.В. Гоголь
3. К.Э. Циолковский
4. Ф.М. Достоевский

117. Главное нравственное правило с точки зрения Л.Н. Толстого

1. Страдающего убей
2. Познай самого себя
3. Не противься злому
4. Служи отечеству верой и правдой

118. Автором работ «Смысл любви», «Красота в природе», «Оправдание добра», «Чтения о богочеловечестве» является

1. Павел Флоренский
2. Владимир Соловьёв
3. Алексей Лосев
4. Николай Бердяев

119. Одна из главных идей философии всеединства

1. Недопустимость любых форм насилия в общественной и государственной жизни
2. Философия должна помогать человеку решать насущные проблемы жизни
3. Невозможность достоверного познания Абсолюта
4. Воскрешение всех живших на земле людей

120. Отечественный мыслитель, впервые создавший всеобъемлющую философскую систему на началах христианского гуманизма

1. В.С. Соловьев
2. Н.А. Бердяев
3. А.Н. Радищев
4. Ф.М. Достоевский

121. Русский мыслитель, который в работе «Имена» доказывал, что между именем и его носителем есть глубокая связь

1. С.Н. Булгаков
2. А.Л. Чижевский
3. П.А. Флоренский
4. Л. Шестов

122. Представитель русского марксизма

1. Г.В. Плеханов
2. Н.К. Михайловский
3. Н.Ф. Федоров
4. В.С. Соловьёв

123. Представителями «русского космизма» являются:

1. Н. Бердяев, В. Соловьев
2. Ф. Достоевский, Л. Толстой
3. А. Лосев, М. Бахтин
4. К. Циолковский, В. Вернадский

124. Синтез философских и научных учений, объединённых представлением о взаимосвязи человека и природы, человечества и Вселенной

1. Философия жизни
2. Философия всеединства
3. Космизм
4. Экзистенциализм

125. Русский философ, в книге «Самопознание» писавший: «Своеобразие моего философского типа прежде всего в том, что я положил в основание философии не бытие, а свободу»

1. Николай Бердяев
2. Владимир Соловьёв
3. Александр Герцен
4. Лев Шестов

126. Причина, первоисточник зла в мире по Н.А. Бердяеву

1. Несотворенная свобода
2. Государственная власть

3. Стихийные силы природы
4. Косная материя

127. По мнению Л. Шестова, достичь невозможного человек может лишь благодаря

1. Вере в Бога
2. Научному знанию
3. Смирению
4. Любви к ближнему

128. Согласно Л. Шестову, главным врагами человека в «борьбе за невозможное» являются

1. Одиночество и страх
2. Смерть и отчаяние
3. Разум и мораль
4. Вера и любовь

ОНТОЛОГИЯ

129. Основа бытия, существующая сама по себе независимо ни от чего другого,

1. Субстанция
2. Сознание
3. Интенция
4. Атрибут

130. Равноправие материального и духовного первоначал бытия провозглашает

1. Дуализм
2. Монизм
3. Скептицизм
4. Релятивизм

131. Существование множества исходных оснований и начал бытия утверждает

1. Плюрализм
2. Эмпиризм
3. Релятивизм
4. Агностицизм

132. Атомистическую гипотезу строения материи впервые выдвинул:

1. Августин
2. Спиноза
3. Демокрит
4. К. Маркс

133. Материя есть первоисточник бытия, утверждает

1. Материализм
2. Идеализм
3. Интуитивизм
4. Иррационализм

134. В марксизме материя трактуется как

1. Единство энергии и сознания
2. Вещество
3. Объективная реальность
4. Энергия

135. Что из нижеперечисленного не относится к атрибутам материи?

1. Структурность
2. Движение

3. Отражение
4. Стабильность

136. Способ существования материи

1. Движение
2. Поток сознания
3. Небытие
4. Неподвижность

137. Кто из названных учёных-философов впервые установил, что солнечная активность влияет на самочувствие людей?

1. Циолковский
2. Королёв
3. Вернадский
4. Чижевский

Вопросы к 1-й рубежной аттестации*:*

Вопросы для устного опроса по темам:

Тема № 1. Философия, ее предмет и место в культуре

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1. Место и роль философии в системе духовной культуры.
2. Философия и мировоззрение.
3. Предмет и основной вопрос философии.
4. Основные функции философии.
5. Структура философского знания.

Тема № 2. Философия Древнего мира

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1.Древневосточная религиозно-философская мысль.

2.Философия Древней Индии. Философские традиции Древней Индии. Веды. Джайнизм. Буддизм.

3. Философия Древнего Китая. Периодизация истории китайской философии.

4.Античная философия.

5.Становление античной философии.

6. Философские школы досократиков.

7.Проблематика и содержание учений.

8.Классический этап развития греческой философии.

9.Философские школы поздней античности.

Тема № 3. Философская мысль европейского Средневековья

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1. Средневековая философия Запада: основные библейские идеи философского значения; Средневековая философия как синтез двух традиций: христианского откровения и античной философии, патристика Августина Аврелия; схоластика Фомы Аквинского, проблема номинализма и реализма в средневековой философии;

2. Классическая арабо-мусульманская философия: Мировоззренческие проблемы в Коране: учение о происхождении человека, концепция предопределения и свободы воли. Концепция знания в исламе. Истоки арабо-мусульманской философии: античная мысль.

Тема № 4. Философия эпохи Возрождения

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1. гуманистический этап (XIV - сер. XV вв.) - Данте Алигьери, Ф. Петрарка, Л. Вала;

2. неоплатонический этап (сер.XV - первая пол. XVII вв.) Н. Кузанский, М. Фичино, П. Мирандола;
3. натурфилософский этап (вторая пол.XVI - нач. XVII вв.) - Б. Телезио, Ф. Патриции, Д. Бруно, Т. Кампанелла;
4. скептический этап (нач. XVII в.) - Эразм Роттердамский, Мишель Монтень

Тема № 5. Философия Нового времени

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1.Эмпиризм Френсиса Бэкона.
2.Рационализм Рене Декарта.
3.Эмпиризм и рационализм после Бэкона и Декарта.
4.Философия Просвещения.

Вопросы к 2-й рубежной аттестации:

Вопросы для устного опроса по темам:

Тема № 6. Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1. Философия Иммануила Канта
2. Объективный идеализм и диалектика Гегеля
3. Антропологический материализм Людвига Фейербаха

Тема № 7. Русская философия

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1. Формирование русской религиозной философии: славянофильское учение о мессианской роли русского народа и соборности
2. Философия всеединства В. С. Соловьева: онтология и гносеология
3. Проблемы веры и разума в православном религиозном антиинтеллектуализме
(Л. Шестов, С. Булгаков, П. Флоренский, С. Франк)

Тема № 8. Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.

Вопросы для подготовки по изучаемой теме:

1.Иррациональная философия.
2.Материалистическая диалектика.
3.Философия позитивизма.
4.О состоянии современной философии.
5.Феноменология.
6.Герменевтика.
7.Аналитическая философия.
8.Философия постмодернизма.

Примерная тематика рефератов:

1. Мировоззрение как способ освоения человеком мира.
2. Мифологическое мировоззрение: сущность и особенности.
3. Философия как теоретическая форма мировоззрения.
4. Философские школы Древней Индии.
5. Проблема человека в философии Древней Индии и Древнего Китая.
6. Буддизм как религиозно-философское учение.
7. Социально-философские взгляды Конфуция.
8. Даосизм как философское направление Древнего Китая.
9. Особенности картины мира в Китайской философии.
10. Проблема бытия в античной философии.
11. Проблема человека в философии софистов и Сократа.

12. Платон как основатель западной теологии.
13. Социально-политические взгляды Платона.
14. Аристотель – вершина древнегреческой философии.
15. Эпоха эллинизма и закат античной философии.
16. Неоплатонизм и переход к новой мировоззренческой эпохе.
17. Апологетика и патристика раннего средневековья.
18. Теоцентричность средневекового мировоззрения.
19. Христианский оптимизм Аврелия Августина.
20. Методы достижения истины Ф. Аквинского.
21. Пантеизм как философское мышление эпохи Возрождения.
22. Гуманизм эпохи Возрождения.
23. Ф. Бэкон – родоначальник европейского материализма и эмпиризма.
24. Социальная утопия Томаса Мора.
25. Содержание философского рационализма Р. Декарта.
26. Учение Т. Гоббса о политическом устройстве общества.
27. Учение Д. Локка о природе общества и государства
28. Особенность философии эпохи Просвещения.
29. Сциентизм как мировоззренческая позиция эпохи Просвещения.
30. Субъективный и объективный идеализм немецкой классической философии.
31. И. Кант—основоположник классической немецкой философии.
32. Сущность теории познания И. Канта.
33. Этические взгляды И. Канта.
34. Субъективный идеализм И. Фихте.
35. Объективный идеализм Ф. Шеллинга.
36. Система и метод философии Г. Гегеля.
37. Антропологический материализм Л. Фейербаха.
38. А. Шопенгауэр – основоположник европейского иррационализма.
39. «Философия жизни» В. Дильтея.
40. Понятие «сверхчеловек» в философии Ф. Ницше.
41. Диалектико-материалистическая философия марксизма.
42. Ленинский вариант марксизма.
43. Особенности развития русской философии.
44. Проблема соотношения западного и восточного типов мышления в России.
45. Материалистическая философия России нач. XX века.
46. Философские концепции народников.
47. Религиозно-идеалистические учения в России в нач. XX века.
48. Л.Н. Толстой о проблеме спасения и смысле жизни.
49. Философия «всеединства» В.С. Соловьёва.
50. Социально-политические взгляды Шейха Мансура.

Вопросы к <u>зачету</u>

1. Понятие и формы мировоззрения. Особенности философского мировоззрения.
2. Предмет философии, круг ее основных проблем, структура и функции.
3. Основные принципы и основные религиозно-философские учения Древней Индии.
4. Основные принципы и основные религиозно-философские учения Древнего Китая.
5. Исторические типы философии. Периодизация, возникновение и особенности античной философии.

6. Милетская философская школа. Пифагор.
7. Гераклит Эфесский. Элейская школа.
8. Атомистическое учение Левкиппа – Демокрита.
9. Философия софистов и Сократа.
10. Философия Платона.
11. Философия Аристотеля.
12. Эпикуреизм, скептицизм, стоицизм и кинизм: поиски счастья.
13. Основные идеи патристики (Аврелий Августин).
14. Номинализм и реализм в средневековой философии.
15. Фома Аквинский о гармонии веры и разума.
16. Теория двойственной истины. Дунс Скот и У. Оккам.
17. Средневековая араб. философ. мысль (Ал-Кинди, Ал-Ашари, Аль-Фараби, Ибн-Сина, Ал-Газали, Ибн-Рушд, Ибн-Араби)
18. Основные направления и характерные черты философии эпохи Возрождения.
19. Английская философия 17 в. Ф. Бэкон. Т. Гоббс. Дж. Локк
20. Французская философия 17 в. Р.Декарт.
21. Английская философия 18 в. Дж. Беркли. Д. Юм.
22. Философия Б. Спинозы.
23. Философия Г. Лейбница.
24. Основные идеи и представители философии эпохи Просвещения.
25. Философия Канта.
26. Философия Гегеля.
27. Философия Л. Фейербаха.
28. Диалектический материализм Фридриха Энгельса и исторический материализм Карла Маркса.
29. Философия позитивизма и основные этапы ее развития.
30. Философия жизни.
31. Основные черты и представители философии экзистенциализма.
32. Традиции и особенности русской философии.
33. Философские аспекты дискуссии славянофилов и западников.
34. Философия всеединства В. Соловьева.
35. Русская философия первой половины 20 в. П. Флоренский. Н. Бердяев. А. Лосев.
36. Философия русского космизма.
37. Бытие в философии.
38. Формирование и развитие научно-философского понятия материи.
39. Философские парадигмы развития.
40. Пространство и время.
41. Проблема разума: традиции решения.
42. Проблема сознания в философии. Теория отражения.
43. Сознание и бессознательное.
44. Структура и функции и свойства сознания.
45. Философская концепция познания.
46. Формы чувственного и рационального познания.
47. Проблема истины в философии. Основные концепции истины.
48. Объективность, относительность, абсолютность, конкретность истины. Заблуждение, ошибка, ложь. Критерии истины.
49. Научное познание. Проблема научной рациональности в философии науки.

50. Синергетическая трактовка общества.
51. Теория фракталов. Фрактальность социальных структур.
52. Проблема человека в истории философии.
53. Природное, социальное, духовное как факторы развития человека.
54. Сущность человека и смысл его жизни.
55. Социальные ценности и социализация личности.
56. Общество. Специфика социальной реальности и её состав.
57. Проблема соотношения материального и духовного в обществе (общественное бытие и общественное сознание).
58. Современные концепции философии истории.
59. Проблема смысла и направленности исторического процесса.
60. Философский смысл понятия «всемирная история». Проблемы и противоречия глобального развития.

7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

1. История философии [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Бородич [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2012. — 998 c. — 978-985-06-2107-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20215.html
2. Макулин А.В. История философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Макулин. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2016. — 444 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/49884.htm
3. История философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Перцев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2014. — 324 c. — 978-5-7996-1177-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68337.html
4. Сергодеева Е.А. История философии [Электронный ресурс]: практикум / Е.А. Сергодеева, Д.А. Ерохин, Н.А. Попова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 114 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69388.html
5. Чанышев А.Н. История философии Древнего мира [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Н. Чанышев. — Электрон. текстовые данные. — М.: Академический Проект, 2016. — 608 c. — 978-5-8291-2522-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60088.html
6. История философии. Курс лекций в конспективном изложении [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Акулова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Прометей, 2014. — 98 c. — 978-5-9905886-2-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30405.html
7. Макулин А.В. Рабочая тетрадь. Философия. Часть первая. История философии [Электронный ресурс] / А.В. Макулин. — Электрон. текстовые данные. — Архангельск: Северный государственный медицинский университет, 2015. — 235 c. — 978-5-91702-179-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/49885.html
8. История философии. Запад-Россия-Восток. Книга вторая. Философия XV-XIX вв. [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Б. Баллаев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М.: Академический Проект, 2017. — 495 c. — 978-5-8291-2548-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/36372.html
10. Беляев Г.Г. История мировой и отечественной философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.Г. Беляев, Н.П. Котляр. — Электрон. текстовые данные. — М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2016. — 64 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/65660.htm l
11. История зарубежной философии. Средние века: апологетика и патристика [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Кудрявцева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. —

Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2016. — 328 c. — 978-5-7996-1692-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68248.html
12. Нестер Т.В. Основы философии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Нестер. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 216 c. — 978-985-503-605-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67703.html
13. Краткий курс по философии [Электронный ресурс] /. — Электрон. текстовые данные. — М.: РИПОЛ классик, Окей-книга, 2016. — 160 c. — 978-5-386-089-57-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/73421.html
14. Хрестоматия по истории философии [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов культуры и искусства /. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Саратовская государственная консерватория имени Л.В. Собинова, 2015. — 404 c. — 978-5-94841-209-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/54423.html
15. Торчинов Е.А. Пути философии Востока и Запада. Познание запредельного [Электронный ресурс] / Е.А. Торчинов. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: РИПОЛ классик, Пальмира, 2017. — 464 c. — 978-5-521-00291-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/73407.html
16. Сергодеева Е.А. Новейшие тенденции и направления зарубежной философии [Электронный ресурс]: практикум / Е.А. Сергодеева. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 122 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69411.html

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1.http://www.iprbookshop.ru
2.http://ivis.ru
3.http://www.studentlibrary.ru
4.www.chechnya.gov.ru
5.www.rost.ru
6.www.region95.ru

9. Методические указания для обучающихся по планированию и организации времени, необходимого для освоения дисциплины.

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечением дисциплины.

Обучение по дисциплине осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (лекции и практические занятия).

2. Самостоятельная работа студента (подготовка к лекциям, практическим занятиям, тестам/рефератам/докладам/эссе, и иным формам письменных работ, выполнение анализа кейсов, индивидуальная консультация с преподавателем).

3. Интерактивные формы проведения занятий (коллоквиум, лекция-дискуссия, групповое решение кейса и др. формы).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому занятию и самостоятельному изучению материала предшествует лекция по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы,

изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Для понимания и качественного усвоения курса рекомендуется следующая последовательность действий обучающегося:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать текст лекции, прослушанной сегодня, разобрать рассмотренные примеры (10-15 минут).

2. При подготовке к лекции следующего дня повторить текст предыдущей лекции, подумать о том, какая может быть следующая тема (10-15 минут).

3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).

4. При подготовке к практическому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать. Наметить план решения, попробовать на его основе решить 1-2 практические ситуации.

Методические указания по работе обучающихся во время проведения лекций.

Лекции дают обучающимся систематизированные знания по дисциплине, концентрируют их внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Лекции обычно излагаются в традиционном или в проблемном стиле. Для студентов в большинстве случаев в проблемном стиле. Проблемный стиль позволяет стимулировать активную познавательную деятельность обучающихся и их интерес к дисциплине, формировать творческое мышление, прибегать к противопоставлениям и сравнениям, делать обобщения, активизировать внимание обучающихся путем постановки проблемных вопросов, поощрять дискуссию.

Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть того или иного явления, или процессов, выводы и практические рекомендации.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает преподаватель, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, необходимо использовать литературу, но и ту литературу, которую рекомендовал преподаватель. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Тематика лекций дается в рабочей программе дисциплины.

Методические указания обучающимся по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике практических занятий.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом

получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов отношение к конкретной проблеме.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию:

1. Ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;

2. Проработать конспект лекций;

3. Прочитать литературу;

4. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса;

5. Ответить на вопросы плана практического занятия;

6. Выполнить домашнее задание;

7. Проработать тестовые задания и задачи;

8. При затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и иные задания, которые даются в фонде оценочных средств дисциплины.

Методические указания обучающимся по организации самостоятельной работы.

Цель организации самостоятельной работы по дисциплине – это углубление и расширение знаний в области маркетинга; формирование навыка и интереса к самостоятельной познавательной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшим видом освоения содержания дисциплины, подготовки к практическим занятиям и к контрольной работе. Сюда же относятся и самостоятельное углубленное изучение тем дисциплины. Самостоятельная работа представляет собой постоянно действующую систему, основу образовательного процесса и носит исследовательский характер, что послужит в будущем основанием для написания выпускной квалификационной работы, практического применения полученных знаний.

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению, с учетом потребностей и возможностей личности.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Самостоятельная работа реализуется:

– непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, практических занятиях;

– в контакте с преподавателем вне рамок расписания – на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.

– в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Подготовка к практическому занятию включает, кроме проработки конспекта и презентации лекции, поиск литературы (по рекомендованным спискам и самостоятельно), подготовку заготовок для выступлений по вопросам, выносимым для обсуждения по конкретной теме. Такие заготовки могут включать цитаты, факты, сопоставление различных позиций,

собственные мысли. Если проблема заинтересовала обучающегося, он может подготовить реферат и выступить с ним на практическом занятии.
При подготовке к контрольной работе обучающийся должен повторять пройденный материал в строгом соответствии с учебной программой, используя конспект лекций и литературу, рекомендованную преподавателем. При необходимости можно обратиться за консультацией и методической помощью к преподавателю.

Виды СРС

1. Реферат
2. Доклад
3. Эссе
4. Презентации
5. Участие в мероприятиях

Темы для самостоятельной работы прописаны в рабочей программе дисциплины. Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться также электронной библиотекой ВУЗа, где они имеют возможность получить доступ к учебно-методическим материалам как библиотеки ВУЗа, так и иных электронных библиотечных систем. В свою очередь, студенты могут взять на дом необходимую литературу на абонементе в библиотеке, а также воспользоваться читальным залом.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На практических занятиях обучающиеся представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

1. Технические средства: комплект проекционного мультимедийного оборудования: экран, проектор, ноутбук;
2. Методы обучения с использованием информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов);
3. Перечень интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы «Консультант плюс», электронная почта);
4. Перечень информационных справочных систем (Информационная система автоматизации учебного процесса «UComplex», Автоматизированные библиотечно-информационные системы – «IPRbooks», «Консультант студента», ООО «ИВИС»).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 4 октября 2010 года № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений» Чеченский государственный университет имени А.А. Кадырова располагает

необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, включающей современную вычислительную технику, объединенную в локальную вычислительную сеть, имеет выход в глобальные сети электронной коммуникации. Образовательный процесс происходит в учебных аудиториях для проведения лекционных, практических занятий, лабораторных практикумов. Помещения для проведения лекционных, практических занятий согласно требованиям, к материально-техническому обеспечению учебного процесса по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» укомплектованы специализированной учебной мебелью, техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам.

Для проведения лекционных и практических занятий кафедра «Финансов, кредита и антимонопольного регулирования» располагает аудиториями, где установлено проекционное оборудование (мультимедиа проектор, ноутбук) для демонстрации презентаций, обеспечивающих реализацию тематических иллюстраций, определенных программой по учебной дисциплине «Философия».

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ФИНАНСОВ

Кафедра «Экономическая теория и предпринимательство»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ТЕОРИЯ"

Направление подготовки (специальность)	Садоводство
Код направления подготовки (специальности)	35.03.05
Профиль подготовки	Плодоводство
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2022

Юсупова М.Д. Л.А Рабочая программа учебной дисциплины «Экономическая теория» [Текст] /сост. Юсупова М.Д. – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономической теории и предпринимательства, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №8 от 20 апреля 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.05 Садоводство, уровень высшего образования – бакалавриат, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 01.08.2017, № 737 с учетом профиля «Плодоводство», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Юсупова М.Д., 2022
© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

11 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучаемой дисциплины является овладение экономическим образом мышления, что предполагает четкое понимание учащимися предмета и метода экономической теории. Студенты должны научиться 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:

– 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 явлений;

– приобретение практических навыков анализа и интерпретации показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на микро и макроуровне, как в России, так и за рубежом.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код**
Универсальные	Межкультурное взаимодействие	**УК-9:** Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Общепрофессиональные		**ОПК-6:** Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код по ФГОС	**Индикаторы достижения**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)**

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	**УК 9.1**Понимает базовые принципы, функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике **УК 9.2** Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	**Знать:** базовые принципы, функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике **Уметь:** Применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей; контролировать собственные экономические и финансовые риски **Владеть:** финансовыми инструментами для управления личными финансами (личным бюджетом)
ОПК- 6: Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	**ОПК 6.1:** Определяет экономическую эффективность возделывания плодовых, овощных, декоративных, лекарственных культур и винограда	**Знать:** экономическую эффективность возделывания плодовых, овощных, декоративных, лекарственных культур и винограда **Уметь:** Определять экономическую эффективность возделывания плодовых, овощных, декоративных, лекарственных культур и винограда **Владеть:** навыками определения экономической эффективности возделывания плодовых, овощных, декоративных, лекарственных культур и винограда

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Учебная дисциплина находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОП. Дисциплина базируется на знаниях, полученных в рамках школьных курсов «Обществознание», «Экономика» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования. Курс построен на основе современных требований к уровню подготовки специалистов и направлен на формирование у студентов высокого уровня абстрактного мышления, на овладение современной методологией оценки и анализа социально-экономических процессов и явлений.

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

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.1. Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетных единиц (72 ч).

Форма работы обучающихся/ Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ Семестра 3	№ семестра	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	34		34
Лекции (Л)	17		17
Практические занятия (ПЗ)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	29		29
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)			
Расчетно-графическое задание (РГЗ)			
Доклад (Д)	5		5
Реферат (Р)	5		5
Собеседование (С)	9		9
Тест (Т)	10		10
Контроль	Экзамен-9		Экзамен-9

Часы, выделенные на промежуточную аттестацию в графе «контроль» учебного плана, включают в себя: контактную аудиторную работу (её объем устанавливается приказом «О нормативах расчета объема годовой нагрузки профессорско-преподавательского состава по программам ВО») и самостоятельную работу.

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ раздела	**Наименование раздела**	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**
1.	Экономическая теория: предмет, метод и функции.	1. Предмет экономической теории; 2. Метод экономической теории; 3. Функции и задачи экономической теории.	РПЗ; УО; Т

2.	Экономическая система общества	1. Содержание и понятие экономической системы общества; 2. Классификация: типы и модели экономических систем; 3. Собственность как экономическая система.	РПЗ; УО; Т
3	Предмет микроэкономики	1. Основные понятия микроэкономики; 2. Микроэкономический анализ и экономические субъекты в микроэкономике; 3. Современные проблемы и структурные разделы в микроэкономике;	РПЗ; УО; Т
4.	Конкуренция	1. Сущность, виды, формы конкуренции. 2. Основные методы и состязательные различия в конкуренции. 3. Монопсония и антимонопольное законодательство.	РПЗ; УО; Т
5.	Основы общественного производства	1. Потребности и их виды. 2. Ресурсы и факторы производства. 3.Эффективность производства. Экономический рост.	РПЗ; УО; Т
6	Сущность макроэкономики и ее основные показатели.	1. Понятие и сущность макроэкономики. 2. Результаты общественного производства. 3. Производные макроэкономические показатели. 4. Система национальных счетов. 5. Понятие макроэкономического равновесия.	РПЗ; УО; Т
7	Денежно-кредитная система и денежно-кредитная политика.	1. Деньги: история возникновения, развития. 2. Основные функции денег. 3. Кредитная система государства: сущность и структура. 4. Денежно – кредитная политика государства. 5. Ценные бумаги.	РПЗ; УО; Т
8	Международная торговля.	1. Международная торговля: внешнеторговая политика, преимущества, протекционизм. 2. Внешнеэкономическая деятельность государства и регулирование таможенных тарифов. 3. Экономические нетарифные ограничения (нетарифные барьеры). 4. Межгосударственные объединения:	РПЗ; УО; Т

		таможенные союзы и зоны свободной торговли.	

Решение практических заданий (РПЗ), Устный ответ (УО), тестирование (Т)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3 Разделы дисциплины, изучаемые в_3_семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Общие вопросы экономической науки	19	5	5		9
2.	Микроэкономика	22	6	6		10
3	Макроэкономика	22	6	6		10
	Итого	**63**	**17**	**17**		**29**

Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Общие вопросы экономической науки	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и семинарские занятия	Собеседование	3	УК-9.1, УК-9.2, ОПК-6.1
		Тестирование	4	
		Реферат	2	
Микроэкономика	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и семинарские занятия	Собеседование	4	УК-9.1, УК-9.2, ОПК-6.1
		Тестирование	4	
		Доклад	2	
Макроэкономика	Подготовка к лекциям	Собеседование	4	УК-9.1, УК-

	и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и семинарские занятия	Доклад	2	9.2, ОПК-6.1
		Тестирование	4	

4.4. Лабораторные занятия. Не предусмотрены.

4.5Практические (семинарские) занятия

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1,2	1	Тема 1. Экономическая теория: предмет, метод и функции. Тема 2. Исторические аспекты становления и развития экономической науки. Тема 3. Общественное производство: сущность, структура, результаты. Тема 4. Экономические потребности, блага, ресурсы и экономический выбор. Тема 5. Экономические агенты и экономические интересы. Собственность и доходы. Тема 6. Экономические системы и модели смешанной экономики.	4
3	2	Тема 1. Основы микроэкономики. Тема 2. Рыночный механизм и элементы его функционирования. Тема 3. Спрос, предложение, цена. Тема 4. Теория факторов производства и распределение факторных доходов.	2
4	2	Тема 5. Теория рационального поведения потребителя Тема 6. Издержки производства, доход, прибыль и экономическое равновесие. Тема 7. Доходы хозяйствующих субьектов Тема 8. Конкуренция и монополия на рынке.	2
5	2	Тема 8. Экономический риск и неопределенность. Тема 9. Фирма, как объект микроэкономического анализа.	2

		Тема 10. Экономическая теория товара и денег. Тема 11. Предпринимательская деятельность: сущность и формы ее реализации.	
6	3	Тема 1. Национальная экономика Тема 2. Теория макроэкономического равновесия. Тема 3. Теория экономических циклов. Тема 4 Теория экономического роста.	3
7	3	Тема 5 Макроэкономическая нестабильность: безработица. Тема 6. Макроэкономическая нестабильность: Инфляция.	2
8	3	Тема 7. Государство и экономика. Тема 8. Денежно-кредитное регулирование. Тема 9. Финансовая система государства.	2
Итого в семестре			17

4.6. Курсовой проект (курсовая работа)[1]. Не предусмотрен

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.1. Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетные единицы (72 ч.).

Форма работы обучающихся/ Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ Семестра 3	№ семестра	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	12		12
Лекции (Л)	6		6
Практические занятия (ПЗ)	6		6
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	51		51
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)			
Расчетно-графическое задание (РГЗ)			
Доклад (Д)	5		5
Реферат (Р)	6		6
Собеседование (С)	20		20
Тест (Т)	20		20
Контроль	Экзамен-9		Экзамен-9

Часы, выделенные на промежуточную аттестацию в графе «контроль» казом «О нормативах расчета объема годовой нагрузки профессорско-преподавательского состава по программам ВО») и самостоятельную работу.

4.2 Содержание разделов дисциплины

№	Наименование	Содержание раздела	Форма

[1] При условии, что предусмотрен рабочим учебным планом.

раздела	раздела		текущего контроля
1.	Экономическая теория: предмет, метод и функции.	1. Предмет экономической теории; 2. Метод экономической теории; 3. Функции и задачи экономической теории.	РПЗ; УО; Т
2.	Экономическая система общества	1. Содержание и понятие экономической системы общества; 2. Классификация: типы и модели экономических систем; 3. Собственность как экономическая система.	РПЗ; УО; Т
3	Предмет микроэкономики	1. Основные понятия микроэкономики; 2. Микроэкономический анализ и экономические субъекты в микроэкономике; 3. Современные проблемы и структурные разделы в микроэкономике;	РПЗ; УО; Т
4.	Конкуренция	1. Сущность, виды, формы конкуренции. 2. Основные методы и состязательные различия в конкуренции. 3. Монопсония и антимонопольное законодательство.	РПЗ; УО; Т
5.	Основы общественного производства	1. Потребности и их виды. 2. Ресурсы и факторы производства. 3.Эффективность производства. Экономический рост.	РПЗ; УО; Т
6	Сущность макроэкономики и ее основные показатели.	1. Понятие и сущность макроэкономики. 2. Результаты общественного производства. 3. Производные макроэкономические показатели. 4. Система национальных счетов. 5. Понятие макроэкономического равновесия.	РПЗ; УО; Т
7	Денежно-кредитная система и денежно-кредитная политика.	1. Деньги: история возникновения, развития. 2. Основные функции денег. 3. Кредитная система государства: сущность и структура. 4. Денежно – кредитная политика государства. 5. Ценные бумаги.	РПЗ; УО; Т
8	Международная торговля.	1. Международная торговля: внешнеторговая политика, преимущества, протекционизм.	РПЗ; УО; Т

		2. Внешнеэкономическая деятельность государства и регулирование таможенных тарифов. 3. Экономические нетарифные ограничения (нетарифные барьеры). 4. Межгосударственные объединения: таможенные союзы и зоны свободной торговли.	

Решение практических заданий (РПЗ), Устный ответ (УО), тестирование (Т)

4.3 Разделы дисциплины, изучаемые в_3_семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Общие вопросы экономической науки	19	2	2		15
2.	Микроэкономика	19	2	2		15
3.	Макроэкономика	25	2	2		21
	Итого	**63**	**6**	**6**		**51**

Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Общие вопросы экономической науки	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и семинарские занятия	Собеседование	6	УК-9.1, УК-9.2, ОПК-6.1
		Тестирование	6	
		Реферат	3	
Микроэкономика	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и	Собеседование	6	УК-9.1, УК-9.2, ОПК-6.1
		Тестирование	6	
		Доклад	3	

	семинарские занятия			
Макроэкономика	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и семинарские занятия	Собеседование	8	УК-9.1, УК-9.2, ОПК-6.1
		Доклад	4	
		Тестирование	9	

4.4. Лабораторные занятия. Не предусмотрены.

4.5Практические (семинарские) занятия

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1	1	Тема 1. Экономическая теория: предмет, метод и функции. Тема 2. Исторические аспекты становления и развития экономической науки. Тема 3. Общественное производство: сущность, структура, результаты. Тема 4. Экономические потребности, блага, ресурсы и экономический выбор. Тема 5. Экономические агенты и экономические интересы. Собственность и доходы. Тема 6. Экономические системы и модели смешанной экономики.	2
2	2	Тема 1. Основы микроэкономики. Тема 2. Рыночный механизм и элементы его функционирования. Тема 3. Спрос, предложение, цена. Тема 4. Теория факторов производства и распределение факторных доходов.	2
3	3	Тема 1. Национальная экономика Тема 2. Теория макроэкономического равновесия. Тема 3. Теория экономических циклов. Тема 4 Теория экономического роста. Тема 5 Макроэкономическая нестабильность: безработица.	2

		Тема 6. Макроэкономическая нестабильность: Инфляция.	
Итого в семестре			6

4.6. Курсовой проект (курсовая работа)

Курсовой проект (курсовая работа) не предусмотрен учебным планом.

5. **Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. 1.Экономическая теория: учебник для академического бакалавриата / Е. Н. Лобачева [и др.]; под редакцией Е. Н. Лобачевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 501 с.
2. 2.Экономическая теория: учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям / А. И. Балашов, Т. Д. Имамов, Н. П. Купрещенко, С. А. Тертышный. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. — 527 с.
3. Юсупова М.Д. Экономическая теория: учебное пособие/ Грозный: Издательство ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2020. - 152 с.
4. Экономическая теория. Микроэкономика - 1, 2. Мезоэкономика: учебник / Г. П. Журавлева, В. В. Громыко, М. И. Забелина [и др.]; под редакцией Г. П. Журавлевой. — 9-е изд. — М.: Дашков и К, 2019. — 934 с.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представленность оценочного средства в ФОС
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор кратко раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы докладов

3	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по разделам/темам дисциплины
4	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
5	Экзаменационные материалы	Итоговая форма оценки знаний	Примерный перечень вопросов и заданий к экзамену по дисциплине

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет»
Институт экономики и финансов
Кафедра «Экономическая теория и предпринимательство»

Вопросы для собеседования и тестовые задания
по дисциплине: «Экономическая теория»

Тема 1. Введение в экономическую теорию

Вопросы для собеседования

1. Что является предметом экономической теории и чем она отличается от других экономических наук?
2. В чем смысл изучения "Экономикс"? Какие позитивные выводы мы делаем из этого?
3. Какое значение имеет выделение в экономической теории разделов микро- и макроэкономики?
4. Какие функции выполняет экономическая теория и, какое значение она имеет для специалиста?
5. Существуют ли различия в понятиях "экономический закон", "экономическая категория", "принципы", "теория"? Какое значение они имеют в экономической теории?
6. Выделите современные задачи экономической теории в условиях перехода к рыночной экономике.
7. Чем отличаются экономические методы подходов от общенаучных?
8. Назовите основные этапы и основные направления развития экономической теории.

Тестовые задания:

1. Что означает термин "экономика" с греческого языка:

1) общественное производство;
2) экономическая наука;
3) система экономических наук;

4) искусство ведения домашнего хозяйства?

2. Впервые термин "экономика" предложил:

1) Ф. Кене;

2) Аристотель и Ксенофонт;

3) А. Монкретьен;

4) У. Джевонс.

3. Какими причинами можно объяснить существование экономических проблем:

1) рост количества населения планеты;

2) наличие безработицы и инфляции;

3) бесконечность потребностей и ограниченность ресурсов;

4) загрязнение окружающей среды?

4. Экономическая категория – это:

1) понятие, отражающее сущностную сторону экономического явления;

2) понятие, занесенное в экономическую энциклопедию;

3) слово иностранного происхождения, характеризующее то или иное состояние экономики;

4) слово, использующее его в экономической науке.

5. Устойчивые, существенные, постоянно повторяющиеся связи между экономическими явлениями – это:

1) понятие;

2) экономические категории;

3) экономические законы;

4) экономическая политика

6. Главными элементами метода экономической теории является:

1) философские и общенаучные принципы;

2) законы материалистической диалектики;

3) категории философии;

4) законы и категории экономической теории.

7. Общий уровень цен и явление безработицы изучают в рамках ... .

1) микроэкономики;

2) макроэкономики;

3) мировой экономики;

4) международных финансов.

8. Экономические законы, действующие в пределах одного общественного способа производства, есть:

1) общими;

2) однородными;

3) специфическими;

4) особыми.

9. Суть метода научной абстракции:

1) рассмотрение явлений и процессов во взаимосвязи и постоянном развитии;

2) расчленение изучаемого явления на составные части и детальное изучение каждого из них;

3) отказ от второстепенных сторон явлений и процессов с целью проникновения в их суть;

4) выведение на основе конкретных фактов определенных обобщений.

10. Экономическое мышление – это:

1) совокупность взглядов и подходов к принятию хозяйственных решений;

2) совокупность взглядов, представлений и мотивов, побуждающих человека к принятию конкретных решений и реального экономического поведения;

3) забота об окружающей среде;

4) обобщение общечеловеческих экономических интересов.

11. Рабочая сила и средства производства вместе – это:

1) производительные силы;

2) производственные отношения;

3) средства труда;

4) материальные условия труда

12. Производственные отношения – это отношения между людьми…:

1) о присвоении материальных благ;

2) складывающиеся в процессе производства, распределения, обмена и потребления благ;

3) о купле-продаже товаров;

4) возникающие в процессе производства материальных благ.

13. Направления в экономической науке, считающие торговлю источником богатства:

1) физиократы;

2) меркантилисты;

3) классики политэкономии;

4) кейнсианцы.

Тема 2. Экономические агенты и собственность.

Вопросы для собеседования

1.Понятие экономических агентов и их основные виды.

2.Экономические интересы.

3.Собственность как юридическое понятие и экономическая категория.

4.Основные формы собственности и формы хозяйствования.

Тестовые задания

1. Теория прав собственности является:

1) продолжением традиционной маржиналистской теории;

2) новым направлением в микроэкономике – институционализма;

3) частью теории общественного выбора;

4) продолжением неоклассической теории цен.

2. Отношения прав собственности выводятся из:

1) проблемы редкости ресурсов;

2) проблемы классового состава общества;

3) исторического развития общества;

4) проблемы существования государства

3. Основными видами государственной собственности в РФ являются:
1) собственность субъектов РФ и муниципальных территориальных образований;
2) федеральная и муниципальная собственность;
3) собственность субъектов федерации и муниципальная собственность;
4) федеральная собственность и собственность субъектов федерации.

4. Субъектом собственности могут быть:
1) люди, коллективы, организации;
2) государство в лице органов управления;
3) только человек, личность или семья;
4) только коллективы работников.

5. Предметы, имущество или вещи, принадлежащие собственнику - это ...
1) товар;
2) собственность;
3) капитал;
4) прибыль.

6. Собственностью не может быть ...
1) здание;
2) земля;
3) человек;
4) автомобиль.

7. Собственностью может быть …
1) земля и земельные угодья;
2) здания и сооружения;
3) деньги и ценности;
4) все вышеперечисленное.

Тема 3. Экономические системы и модели смешанной экономики.

Вопросы для собеседования

1. Понятие экономических систем, структурные подсистемы и элементы.
2.Организация экономической системы. Цивилизационные и формационные подходы к определению структуры и эволюции экономических систем. Типы экономических систем.
3.Институциональный анализ экономических систем.
4.Функциональные экономические системы (ФЭС) как саморегулирующиеся структуры.
5.Экономическая система доиндустриального, индустриального, постиндустриального и информационного типов. Формирование экономики знаний и появление "новой экономики".
6. Компаративный анализ экономических систем.
7.Современные модели рыночной экономики.

Тестовые задания

1. Основной отличительный признак (свойство) экономической системы – это:
1) целостность;

2) иерархичность;
3) самовоспроизведение;
4) целесообразность.

2. Важнейшей категорией классификации экономических систем с позиций формационного подхода является:
1) индустриальное общество;
2) технологический способ производства;
3) общественно-экономическая формация;
4) государственное регулирование.

3. Распоряжение главы государства гласило, что впредь до дальнейших указаний в стране прекращаются все виды банковских операций. К какой экономической системе относятся подобные методы регулирования экономики?
1) Традиционной;
2) рыночной;
3) командной;
4) смешанной;
5) капиталистической.

4. Экономика, которая находится в процессе изменения, перехода из одного состояния в другое, – это:
1) античная;
2) постиндустриальная;
3) социалистическая;
4) капиталистическая;
5) переходная.

5. Для экономически отсталых стран характерна:
1) экономика переходного периода;
2) экономика классического капитализма;
3) плановая экономика;
4) традиционная экономика

6. Для какой экономической системы характерно тотальное обобществление собственности?
1) Рыночной;
2) командно-административной;
3) смешанной;
4) традиционной.

7. Определите две формы государственной собственности, существующие в РБ:
1) акционерная;
2) республиканская;
3) кооперативная собственность;
4) собственность религиозных организаций;
5) коммунальная.

8. Для экономически отсталых стран характерна:
1) экономика переходного периода;
2) экономика классического капитализма;
3) плановая экономика;
4) традиционная экономика

9. Наиболее распространёнными в рыночной экономике разновидностями коллективной собственности являются:
1)народная собственность;
2)кооперативная собственность;
3)акционерная собственность.

10. Экономист, который предложил теорию стадий экономического роста, – это:
1)К. Р. Макконнел;
2)Дж. Дебре;
3)У. Ростоу.

Тема 4. Рыночный механизм и элементы его функционирования.

Вопросы для собеседования

1. Факторы становления рыночной экономики.
2. Сущность рынка и его свойства (неоклассические и институциональные подходы). Функции рынка.
3. Рыночная форма функционирования товарного хозяйства и ее признаки. Структурные взаимосвязи субъектов рыночной экономики.
4. Преимущества и "фиаско" рынка. Функциональная дифференциация и классификация рынков.
5. Инфраструктура рынков. Роль институтов в самоподдержке рынков.
6. Рыночная структура и критерии определения ее типов/моделей. Теории отраслевых рынков.
7. Конкуренция: экономическое содержание, формы. Способы управления персоналом предприятия (фирмы).
8. Характеристика основных моделей рынка: совершенной конкуренции, монополистической конкуренции, олигополии, чистой монополии.
9. Теории рынков несовершенной и монополистической конкуренции: ретроспектива (Дж. Робинсон) и современная трактовка.
10. Рыночные аспекты монополизации. Поведение фирмы в условиях различных моделей рыночной структуры. Особенности ценообразования и формирования доходов фирмы.
11. Необходимость и методы антимонопольного регулирования.

Тестовые задания

1. Рынок – это:
1) совокупность актов купли-продажи;
2) взаимодействие спроса и предложения;
3) взаимоотношения между продавцами и покупателями;

4) экономическая форма обмена, когда продукт существует в качестве товара;
5) система экономических отношений между людьми, охватывающих процессы производства, распределения, обмена и потребления;
6) все ответы верны.

2. Разграничьте субъекты и объекты рыночных отношений:
1) предприниматель Васильев;
2) акционер Петров;
3) апельсины;
4) слесарь Иванов;
5) металлорежущий станок;
6) домохозяйка Федорова;
7)банк «Санкт-Петербург»;
8) деньги;
9) трудовые навыки.

3. Конкуренция – это:
1) борьба производителей за получение наивысшей прибыли;
2) борьба потребителей за право покупать товары по более низким ценам;
3) экономическая состязательность за достижение наилучших результатов на каком-либо поприще;
4) движущая сила рынка;
5) система норм и правил, определяющих поведение функционирующих экономических субъектов;
6) все ответы верны;
7)все ответы неверны.

4. При выделении четырех моделей рынка: чистой конкуренции, чистой монополии, монополистической конкуренции, олигополии – главным критерием является:
1) степень конкурентности рынков;
2) экономическое назначение объектов рыночных отношений;
3) уровень насыщенности рынков;
4) степень соответствия законам;
5) территориальный (географический) признак.

5. Монополия – это рыночная структура, где:
1) существуют практически непреодолимые входные барьеры в отрасль;
2) действует только один покупатель;
3) существует небольшое число конкурирующих между собой производителей;
4) имеется только одна крупная фирма производитель;
5) отсутствует контроль над ценами продукции;
6) все ответы верны.

6. Понятие совершенной конкуренции предполагает, что:
1) в отрасли действует большое число производителей товаров, выпускающих неоднородную продукцию;
2) товары, выпускаемые большим количеством фирм, стандартизированы;

3) имеется только один покупатель данной продукции;
4)отсутствуют входные барьеры на рынок;
5) информация продавцов и покупателей о рынке существенно ограничена

7. Примером естественной монополии может служить:
1) «Макдоналдс»;
2) «Газпром»;
3) метрополитен Санкт-Петербурга;
4) фирма «Адидас»;
5) «Боинг»;
6) Приволжская железная дорога

8. Для модели рынка совершенной конкуренции характерны:
1) множество мелких фирм;
2)очень легкие условия вступления в отрасль и выход из нее
3) отсутствие контроля над ценой;
4) равный для всех доступ ко всем видам информации;
5) все перечисленное.

9. Укажите, к какому типу относится рынок, если на нем в качестве покупателя выступает лишь одно предприятие:
1) монополистической конкуренции;
2) олигополии;
3) монополии;
4) монопсонии;
5) чистой конкуренции.

10. Укажите, к какому типу относится рынок, если на нем имеется только одно предприятие-продавец:
1) монополистической конкуренции;
2) олигополии;
3) монополии;
4) монопсонии;
5) чистой конкуренции.

Тема 5. Спрос, предложение, цена.

Вопросы для собеседования

1. Понятие цены в классической политической экономии. Неоклассические теории цены и ценообразования.
2. Теория спроса. Закон спроса.
3.Теория предложения. Закон предложения.
4. Эластичность спроса и предложения. Ценовая эластичность спроса и методы ее определения.
5.Эластичность спроса от дохода. Перекрестная эластичность.
6. Ценовая эластичность предложения. Роль фактора времени в определении коэффициента эластичности предложения товар.

7. Цена рыночного равновесия и механизм его достижения. Паутинообразная модель обеспечения рыночного равновесия.
8.Причины и последствия нарушения рыночного равновесия. Равновесие в условиях монопольных и государственных ограничений рыночного ценообразования.

Тестовые задания

1. Какие потребности являются первичными в пирамиде А. Маслоу:
1) самореализация;
2) физиологические;
3) признание;
4) уважение?

2. Экономический закон возрастания потребностей принадлежит:
1) всеобщих;
2) общих;
3) специфических;
4) стадийных.

3. За средствами удовлетворения различают потребности:
1) первоочередные, второстепенные;
2) первичные, вторичные;
3) материальные, нематериальные;
4) производственные, непроизводственные?
4. Как называют средства удовлетворения человеческих потребностей:
1) товары;
2) продукты;
3) блага;
4) предметы труда?

5. Какая экономическая система признает жесткую субординацию экономических интересов на основе приоритетности и абсолютизации государственного интереса:
1) традиционная;
2) командная;
3) рыночная;
4) смешанная?

6. Целесообразное и рациональное использование производственных ресурсов в связи с их ограниченностью – это:
1) экономичный режим;
2) экономический интерес;
3) эффективность производства;
4) экономичный выбор.

7. Кривая производственных возможностей показывает:
1) максимальный объем производства, которого достигла экономика страны, используя свои ресурсы;

2) какие ресурсы в стране остаются неиспользованными;

3) оптимальное сочетание производства двух товаров при наличии и по рациональное использование ресурсов;

4) возможности использования одного из ресурсов.

8. Разнообразные варианты экономического выбора предприятия графически отражает кривая:

1) производственных возможностей;

2) предельных издержек;

3) спроса;

4) предложения.

9. Что иллюстрирует график спроса:

1) обратную зависимость между ценой и объемом спроса;

2) прямую зависимость между ценой и объемом спроса;

3) зависимость между спросом и предложением;

4) зависимость между ценой и предложением товара?

10. Предложение – это количество:

1) произведенного товара;

2) товара, который способен удовлетворить существующие потребности, учитывая цену за его единицу;

3) товара, который можно произвести и предложить на продажу в определенное время по определенной цене за его единицу;

4) произведенных товаров и услуг.

11.Определите, что иллюстрирует график предложения:

1) обратную зависимость между ценой и величиной предложения;

2) прямую зависимость между спросом и предложением;

3) прямую зависимость между объемом предложения и ценой;

4) желания и возможности потребителей.

12. Что такое натуральное хозяйство:

1) хозяйство, в котором производятся предметы потребления;

2) хозяйство, в котором производимые продукты труда предназначаются для потребления внутри хозяйства, где они изготовлены;

3) хозяйство, в котором продукты труда производятся для продажи на рынке;

4) хозяйство, в котором продукты труда производятся частично для продажи, а частично для собственного потребления?

13. Свойство товара, заключающееся в его способности удовлетворять потребности не самого производителя, а других людей или общества, – это:

1) потребительская стоимость;

2) меновая стоимость;

3) стоимость;

4) конкурентоспособность.

14. Деньги – это:
1) золото и серебро, которые используются для обмена на другие товары;
2) любой товар, который можно обменивать на любой другой товар;
3) всеобщий эквивалент, которым измеряется стоимость всех товаров и услуг;
4) платежное средство, декретируется государством.

15. Денежный оборот представляет собой:
1) переход денег от одного их обладателя к другому;
2) движение денег и выполнение ими своих функций;
3) оборот денег в процессе общественного воспроизводства;
4) все ответы правильные.

16. Где и когда появились первые бумажные деньги:
1) в Китае в XII в.;
2) В Индии в IX в.;
3) в Англии в X ст.;
4) в Австрии в X ст.

17. Дайте правильное определение бумажных денег:
1) установленные в законодательном порядке денежные знаки;
2) чисто номинальные знаки, символы стоимости;
3) деньги, имеющие законную платежную силу;
4) номинальные знаки, монеты.

18. Какая из названных функций лежит в основе возникновения бумажных денег:
1) мера стоимости;
2) средство накопления;
3) средство обращения;
4) средство платежа

19. Эмиссия денег – это:
1) выпуск в обращение бумажных и металлических денег;
2) весь объем выпущенных в обращение денег;
3) форма организации денежного обращения в стране;
4) денежное обращение.

20. Какой фактор влияет на количество денег, находящихся в обращении:
1) масштаб цен;
2) уровень цен;
3) количество товаров и услуг;
4) спрос на отдельные товары?

Тема 6. Национальная экономика

Вопросы для собеседования

1. Какие существуют подходы к определению национальной экономики?

2. Какова структура национальной экономики?
3. Что такое ВВП, и в каких формах он проявляется?
4. Какая связь существует между валовым доходом, потреблением и сбережением?
5. Как связаны инвестиции с потреблением и сбережением?
6. Что такое национальное богатство, каковы его структура и пути увеличения?

Тестовые задания

1. Бартер – это:
1) безвалютный обмен;
2) прямой товарообмен;
3) безналичный обмен;
4) отношения между людьми в процессе продажи товара

2. Цена – это:
1) денежное выражение стоимости товара;
2) общий эквивалент стоимости товара;
3) выражение стоимости товара в натуральных единицах;
4) показатель, определяющий расходы на продукцию.

3. Клиринг – это:
1) система безналичного расчета;
2) способ продажи товара на аукционе;
3) способ покупки товаров в кредит;
4) выпуск денег в оборот.

4. Способность товара удовлетворять потребности человека – это:
1) потребительская стоимость;
2) меновая стоимость;
3) общественная стоимость;
4) стоимость.

5. Согласно закону убывающей предельной полезности по мере роста потребления некоторого товар:
1) растет общее удовлетворение потребности человека;
2) каждая новая единица товара все меньше добавляет полезности общем удовлетворению потребности;
3) каждая новая единица товара все больше добавляет полезности общем удовлетворению потребности;
4) предельная полезность товара снижается.

6. Экономическая конкуренция – это:
1) определенные связи и зависимости между товаропроизводителями, посредниками, покупателями и потребителями на рынке;
2) процесс естественного отбора в экономической жизни общества;
3) соперничество хозяйствующих субъектов за наиболее выгодные условия производства, распределения, обмена и потребления благ;
4) борьба за повышение эффективности общественного производства и лучше

удовлетворение его потребностей.

7. Несовершенная конкуренция означает, что на рынке есть…:

1) множество продавцов и покупателей идентичного товара, и никто из них не влияет самостоятельно на уровень цен;

2) договоренность между сильными предпринимателями против слабых с целью получения большей прибыли;

3) влияние государства, которое проводит антимонопольную политику;

4) борьба за потребителя с целью лучше удовлетворить его потребности;

8. Главная цель монополии:

1) наилучшее удовлетворение потребностей потребителей;

2) реализация наибольшего количества продукции;

3) получение сверхприбыли;

4) развитие производства

9. Антимонопольная политика ведется государством с целью:

1) полного устранения монополизации в экономике;

2) создание благоприятных условий для здоровой конкуренции и противодействия негативных проявлений монополии;

3) предоставление полной свободы предпринимателям и другим субъектам рынка;

4) преодоление противоречивого объективного симбиоза конкуренции и монополии.

10. Реальный ВНП – это:

1) показатель, который исчисляется по ценам фиксированного базового года;

2) показатель, который исчисляется по текущим ценам;

3) сумма всех ценностей общества;

4) все ответы правильные.

11. Ценовой индекс, который вычисляет ценовые изменения от одного года к другому:

1) дефлятор ВВП;

2) ВВП в базовых ценах;

3) реальный ВВП;

4) номинальный ВВП.

12. Причины степени общественного неравенства в распределении доходов демонстрирует:

1) кривая Филлипса;

2) кривая Лоренца;

3) кривая Лаффера;

4) кривая производственных возможностей.

13. Состояние экономики, при котором достигается устойчивое уравновешивание и взаимное сбалансирование структур, которые противостоят друг другу (производство и потребление, спрос и предложение) называется:

1) экономической эффективностью;

2) экономическим равновесием;

3) экономической структурой;

4) экономическим развитием.

14. Общее количество товаров и услуг, которые могут быть предложены из разного уровня цен – это:

1) совокупный общественный продукт;
2) совокупное предложение;
3) национальный доход;
4) правильного ответа нет.

15. Экономический рост – это:

1) достижение конкурентоспособности общественного производства;
2) количественное и качественное увеличение результатов хозяйствования;
3) рациональное использование всех видов ресурсов;
4) высокий уровень благосостояния населения.

16. Экстенсивный рост достигается преимущественно:
1) инновациями, внедрением новых технологий;
2) повышением квалификации совокупного работника;
3) экономией производственных ресурсов;
4) дополнительным привлечением ресурсов производства

17. Преимущественно интенсивный тип экономического роста базируется на:
1) компетентной экономической политике государства;
2) использование большего количества факторов производства;
3) улучшение и лучшее использование ресурсов;
4) совершенствование отношений собственности.

18. Рост безработицы при сокращении затрат на производство и уменьшение объемов выпуска товаров характеризует:
1) подъем (бум);
2) рецессию (спад);
3) оживление;
4) депрессию.

19. Что не характерно для фазы подъема?
1) уменьшение безработицы;
2) повышение производительности труда;
3) рост кредитов;
4) сокращение инвестиций.

20. Фаза промышленного цикла, состояние экономики, характеризующееся длительным ее застоем:
1) кризис;
2) рецессия;
3) депрессия;

Методические рекомендации по проведению собеседования:

Собеседование – это средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Для успешного прохождения собеседования студент должен ознакомится с лекционным материал, а также дополнительные источники (учебники, учебные пособия), предложенные в списке литературы.

Шкалы и критерии оценивания:

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Методические рекомендации по выполнению тестов (тестовых заданий):

Тестовая система предусматривает вопросы / задания, на которые слушатель должен дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов. При поиске ответа необходимо проявлять внимательность. Прежде всего, следует иметь в виду, что в предлагаемом задании всегда будет один правильный и один неправильный ответ. Всех правильных или всех неправильных ответов (если это специально не оговорено в формулировке вопроса) быть не может. Нередко в вопросе уже содержится смысловая подсказка, что правильным является только один ответ, поэтому при его нахождении продолжать дальнейшие поиски уже не требуется.

На отдельные тестовые задания не существует однозначных ответов, поскольку хорошее знание и понимание содержащегося в них материала позволяет найти такие ответы самостоятельно. Именно на это студентам и следует ориентироваться, поскольку полностью запомнить всю получаемую информацию и в точности ее воспроизвести при ответе невозможно. Кроме того, вопросы в тестах могут быть обобщенными, не затрагивать каких-то деталей.

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чеченский государственный университет»
Кафедра «Экономическая теория и предпринимательство»
(наименование кафедры)

Темы рефератов
по дисциплине Экономика
(наименование дисциплины)

Тема 1. Экономическая теория: содержание, цели и задачи
1. Модели экономических систем и их особенности.
2. Современные модели смешанной экономики (американская, западноевропейская, японская).
3. Предпринимательство: сущность, условия возникновения, виды. Организационно-правовые формы предпринимательства.
4. Теоретические модели приватизации.
5. Особенности развития приватизационного процесса в странах с переходной экономикой.
6. Мировой опыт и современные тенденции приватизационных процессов за рубежом.
7. Мелкий и средний бизнес, возрастание их роли в современной экономике.
8. Венчурное предпринимательство: роль в современной экономике и проблемы развития.
9. Опыт перехода к рыночной экономике различных стран (Венгрии, Польши, Китая и др.)
10. Социальная рыночная экономика: концепции, опыт. Процессы социальной трансформации в России.

Тема 2. Микро-макроэкономика.
1. Рынок ценных бумаг и его развитие в современных условиях.
2. Сравнительный анализ трудовой теории стоимости и теории предельной полезности.
3. Экономические теории стоимости и цены.
4. Теория производительности факторов производства.
5. Издержки производства: их виды, структура и изменение в краткосрочном и долгосрочном периодах.
6. Определение предприятием оптимального объема производства и цены в

условиях чистой конкуренции.
7. Теория несовершенной конкуренции.
8. Валовой внутренний продукт: его измерение, структура и распределение.
9. Национальный доход: факторы его роста и распределение.
10. Национальное богатство: структура и факторы роста.

Методические рекомендации по написанию рефератов:

Подготовка реферата

Реферат - письменный доклад по определенной теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты пишутся обычно стандартным языком, с использованием типологизированных речевых оборотов вроде: «важное значение имеет», «уделяется особое внимание», «поднимается вопрос», «делаем следующие выводы», «исследуемая проблема», «освещаемый вопрос» и т.п.

К языковым и стилистическим особенностям рефератов относятся слова и обороты речи, носящие обобщающий характер, словесные клише. У рефератов особая логичность подачи материала и изъяснения мысли, определенная объективность изложения материала.

Реферат не копирует дословно содержание первоисточника, а представляет собой новый вторичный текст, создаваемый в результате систематизации и обобщения материала первоисточника, его аналитико- синтетической переработки.

Будучи вторичным текстом, реферат составляется в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к связанному высказыванию: так ему присущи следующие категории: оптимальное соотношение и завершенность (смысловая и жанрово-композиционная). Для реферата отбирается информация, объективно-ценная для всех читающих, а не только для одного автора. Автор реферата не может пользоваться только ему понятными значками, пометами, сокращениями. Работа, проводимая автором для подготовки реферата должна обязательно включать самостоятельное мини-исследование, осуществляемое студентом на материале или художественных текстов по литературе, или архивных первоисточников по истории и т.п. Реферат должен включать в себя введение, основную часть и заключение. Во введении необходимо отразить обоснование актуальности выбранной темы, краткое описание текущего состояния проблемы. В нем студент должен указать цель и задачи работы, объект исследования, элементы новизны, введенные в процессе написания работы. Необходимо перечислить проблемы, которые должны быть решены в рамках выбранной темы. Основная часть реферата должна содержать вопросы, предусмотренные в плане работы. В ней необходимо отразить теоретические основы, раскрывающие суть проблемы, проанализировать собранные материалы, характеризующие практическую сторону объекта исследования. Этот раздел может содержать рабочие таблицы, диаграммы (диаграммы и другие материалы. В заключении необходимо отразить выводы и предложения, полученные в результате предыдущей работы. Они должны быть сформулированы четко и точки. Список литературы включает в алфавитном порядке список современных законов и нормативных актов, соответствующей научной литературы, научных работ, статистических сборников и других источников, выпущенных не ранее пяти лет. Оформление реферата и порядок защиты Реферат должен иметь титульный лист, план работы, непосредственно текст доклада, список литературы и приложения. Объем работы - 10-20 страниц пронумерованы компьютерного текста, шрифт, 14, интервал 1,5, поля 2-3 см приложений имеют внутренний (частный) нумерацию страниц. Иллюстрации, фотографии, рисунки, графики, фотографии, которые появляются на тексте, должны быть пронумерованы. Выполненный реферат проверяется преподавателем. Если реферат оформлен согласно предъявляемым требованиям, то работа допускается к защите, о чем преподавателем делаются записи на

титульном листе работы. Если реферат имеет отрицательный отзыв, то документ возвращается на доработку с последующим представлением о его повторном рассмотрении.

Шкалы и критерии оценивания:

№ п/п	Критерии оценивания	оценка/зачет
1	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована еѐ актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично	Отлично
2	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	Хорошо
3	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	Удовлетвори тельно
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	Удовлетвори тельно
5	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	Неудовлетво рительно

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чеченский государственный университет»
Кафедра «Экономическая теория и предпринимательство»
(наименование кафедры)

Темы докладов
по дисциплине _***Экономика***
(наименование дисциплины)

Тема 1. Рыночный механизм и элементы его функционирования.

1. Сущность рынка.
2. Основные элементы рынка.
3. Структура рынка. Основные причины возникновения и развития рынка.
4. Рыночная инфраструктура и его основные элементы.
5. Показатели концентрации производства в отрасли.
6. Динамика интеграционных процессов.
7. Основные теории, анализирующие свойства товара.
8. Полезность товара и основные подходы к ее оценке.
9. Сущность денег и основные теории денег.
10. Сущность и содержание функций денег.
11. Основные виды денег и их характеристики.
12. Количество денег и закон денежного обращения.
13. Факторы производства и их характеристика.

14. Земля как фактор производства.
15. Характеристика спроса и предложения на землю.
16. Труд как фактор производства: особенности формирования рынка труда, спрос и предложение на рынке труда.
17. Предпринимательство как специфическая деятельность по организации производства и распоряжению его результатами.

Тема 2. Спрос, предложение, цена.

1. Теория спроса и предложения.
2. Экономическая концепция эластичности.
3. Степени эластичности спроса и предложения.
4. Факторы эластичности.
5. Влияние эластичности на цену и размеры производства.
6. Эластичность спроса на факторы производства.
7. Эластичность в краткосрочных и долгосрочных периодах.
8. Эластичность спроса и доход.
9. Маржинальный (предельный) доход, его связь с кривой спроса.
10. Перекрестная эластичность, товары – заменители и дополняющие (комплементарные) товары.
11. Эластичность спроса по доходу.
12. Другие показатели эластичности.
13. Рыночное равновесие и сущность его кривой.
14. Рынок как регулятор производства товаров.
15. Основные типы рыночных структур и их характеристика.
16. Конкуренция и типы рынка в экономическом анализе, значение конкуренции.
17. Совершенная конкуренция, монополия, монополистическая конкуренция, олигополия.
18. Принятие решений относительно цен и объема производства в условиях совершенной конкуренции, оптимальный уровень объема производства и оптимальный уровень цен.
19. Теория поведения потребителя.
20. График потребительского выбора.

Тема 3. Фирма, как объект микроэкономического анализа

1. Понятие фирмы, модель экономических целей фирмы в долгосрочном и краткосрочном периоде.
2. Организационно-правовые формы фирм и их характеристики. Системы налогообложения различных фирм.
3. Экономическая цель фирмы и оптимальное принятие решений. Максимизация благосостояния акционеров.
4. Максимизация доли рынка.
5. Максимизация добавленной стоимости («японская») модель.
6. Максимизация благосостояния акционеров.
7. Максимизация доли рынка. Максимизация добавленной стоимости («японская») модель.
8. Издержки и доходы фирмы как объекты управления.
9. Явные (внешние) издержки. Неявные (внутренние) издержки.
10. Постоянные издержки.
11. Средние издержки производства при воздействии данных факторов увеличатся.

12. Предельные издержки.
13. Проблема «принципал-агент» в современных компаниях.

Тема 4. Денежно-кредитное регулирование.

1. Денежный рынок как регулятор экономики.
2. Денежная система и ее основные элементы.
3. Сущность и содержание денежной массы и денежной базы.
4. Банковская система и основные факторы ее развития.
5. Основные меры денежно-кредитного регулирования.
6. Банковское кредитование: основные функции и формы кредита.
7. Рынок ценных бумаг и их виды.
8. Финансы и финансовая политика государства.
9. Виды государственной политики.
10. Финансы и финансовая политика государства.
11. Сущность и характеристика бюджетной системы страны.
12. Бюджетное планирование и бюджетный процесс.
13. Сущность и содержание бюджетного федерализма.
14. Сущность государственного бюджета.
15. Структура бюджетных доходов и расходов.
16. Бюджетный дефицит и пути его покрытия.
17. Принципы налогообложения.
18. Кривая Лаффера. Функции и виды налогов.
19. Управление государственным долгом.
20. Сущность инфляция и ее основные причины.
21. Основные виды инфляции и их сущность.
22. Содержание антиинфляционной политики государства

Методические рекомендации по написанию докладов:

Доклад – это продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.

Структура доклада:

- титульный лист - оглавление (в нем последовательно излагаются названия пунктов доклада, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт);

- введение (формулирует суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи доклада, дается характеристика используемой литературы);

- основная часть (каждый раздел ее, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего; в основной части могут быть представлены таблицы, графики, схемы);

- заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации);

- список использованных источников.

Объём доклада – от 4 до 6 полных страниц текста формата А4, подготовленных в текстовом редакторе Microsoft Word: ориентация страницы – книжная; границы текста (поля): слева – 3,0 см; сверху и снизу – 2,0 см; справа – 1,5 см; страницы не нумеруются.

Шкалы и критерии оценивания:

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет»
Институт экономики и финансов
Кафедра «Экономическая теория и предпринимательство»

Перечень вопросов к экзамену
по дисциплине: «Экономическая теория»

1.Предмет экономической теории.
2. Методы экономической теории.
3. Функции и задачи экономической теории.
4. Общая характеристика хозяйственной деятельности
5. Производство: его содержание, структура основные экономические цели и результаты.
6. Основные экономические проблемы хозяйственной деятельности, стоящие перед обществом, и способы их разрешения.
7. Общественный продукт, его состав и стадии движения.
8. Экономические потребностей и их виды. Блага
9. Понятие и виды экономических ресурсов
10. Понятие производственных возможностей. Предельные величины
Экономическая эффективность и способы его измерения.
11. Понятие экономических агентов и их основные виды.
12. Экономические интересы.
13. Сущность, формы собственности.
14. Доходы и их виды, прибыль.
15. Содержание и понятие экономической системы общества.
16. Классификация, типы и модели экономических систем.
17. Теория потребительского поведения.
18. Потребление и полезность.
19.Функция полезности и правило максимизации полезности.
20.Бюджетные ограничения и оптимальный выбор потребителя.
21. Понятие товара и его свойства.
22. Теория предельной полезности и субъективная ценность блага. Трудовая теория стоимости.
23. Деньги, их сущность и функции
24. Понятие, сущность и особенности возникновения рынка.
25. Функции, структура и характерные особенности рынка.
26. Рыночный механизм: его особенности и элементы.
27. Рынок и рыночная экономика: преимущества и недостатки.
28.Микроэкономика как раздел экономической науки.
29. Предмет и метод микроэкономики.
30. Микроэкономический анализ и экономические субъекты в микроэкономике.
31. Производство и воспроизводство, национальное богатство
3 2. Понятие и сущность макроэкономики.
33. Основные и производные макроэкономические показатели.
34. Система национальных счетов.
35. Понятие макроэкономического равновесия
36. Совокупный спрос и совокупное предложение
37.Теории макроэкономического равновесия

38. Понятие экономического цикла.
39. Характерные особенности экономических циклов.
40. Фазы экономических циклов.
41. Особенности циклов в современных условиях
42. Понятия и проблемы экономического роста.
43. Типы экономического роста.
44. Основные факторы и темпы экономического роста.
45.Понятие безработицы.
46. Проблемы обеспечения занятости населения.
47. Государственное регулирование занятости
48. Инфляция: сущность и виды.
49. Причины и механизм, вызывающие инфляцию.
50.Социально – экономические последствия инфляции.
51.Адаптационная и антиинфляционная политика государства.
52. Необходимость гос. регулирования экономики
53. Классическая и кейнсианская концепции регулирования экономики
54. Цели и функции государства в хозяйственной жизни
55. Формы, методы и направления гос. регулирования экономики
56. Деньги: сущность, функции денег
57. Количественная теория денег и денежное обращение
58. Банки и мультипликатор денежного предложения
59. Равновесие на денежном рынке
60.Гос. бюджет- ведущее звено фин. системы
61.Бюджетный процесс
62.Проблемы бюджетного дефицита и гос. долга
63. Финансовая политика государства
64. Роль финансовой политики в гос. регулировании экономики
65 Расходы и налоги Принципы налогообложения
66. Налоговая система РФ: элементы, функции и классификация налогов
67. Механизм действия фискальной политики
68.Социальные модели и показатели
69. Дифференциация доходов населения. Кривая Лоренца
70.Семейный бюджет
71.Социальная защита населения
72.Глобализация: сущность, проблемы, тенденции
73. Современные тенденции мирового развития
74. Всемирное хозяйство и международная торговля
75. Состояние мировых валютных систем
76.Экономическая мысль Древнего Востока
77.Экономические воззрения в античном обществе
78. Экономическая мысль Средневековья
79. Школа Меркантелизма
80. Экономическая школа физиократов
81. Классическая политическая экономия
82. Экономическое учение марксизма
83. Маржиналистская революция и вклад в нее Венской и Лозаннской экономических школ
84. Институцианализм и этапы его развития

85.Кейсиантсво и неокейсиантство
86. Неолиберализм и монетаризм
87. И. Туган-Барановский и ключевые проблемы экономической теории
88. Организационно-производственная школа А.В.Чаянова
89. Теория экономических циклов Н.Д.Кондратьева
90. Российская экономико- математическая школа

Методические рекомендации по подготовке к экзамену (зачету):

При подготовке к экзамену необходимо использовать учебно-методические материалы, лекционные материалы, рекомендованные учебники, учебные и справочные пособия, записи в рабочей тетради для подготовки к практическим занятиям. Подготовку к экзамену следует осуществлять планомерно. При повторении учебного материала необходимо ориентироваться на перечень вопросов к экзамену.

Целесообразно составлять планы ответов на каждый вопрос.

При ответе на экзамене следует избегать повторений, излишнего многословия и привлечения материалов, не относящихся к данному вопросу. При изложении материала необходимо использовать понятия, изученные в рамках данной дисциплины. При использовании фактических данных следует обращать внимание на то, чтобы они соответствовали излагаемым теоретическим положениям.

Шкалы и критерии оценивания:

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает. Умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем, не затрудняется с ответом при видоизменении задания. Использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«Хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос. Правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения

	при выполнении практических работ.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

1. Мининок Я.В. Микроэкономика. Часть 1 [Электронный ресурс]: краткий курс лекций для студентов высших учебных заведений/ Мининок Я.В.— Электрон. текстовые данные.— Симферополь: Университет экономики и управления, 2017.— 144 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/73279.html.— ЭБС «IPRbooks».
2. Дукарт С.А. Экономическая теория. Микроэкономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дукарт С.А., Полицинская Е.В., Лизунков В.Г.— Электрон. текстовые данные.— Томск: Томский политехнический университет, 2017.— 131 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84045.html.— ЭБС «IPRbooks»
3. Макроэкономика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.Н. Абрамовских [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018.— 202 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84226.html.— ЭБС «IPRbooks»
4. Карапетов А.Г. Экономический анализ права [Электронный ресурс]/ Карапетов А.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Статут, 2016.— 528 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/58293.html.— ЭБС «IPRbooks»

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

7. http://www.iprbookshop.ru
8. http://ivis.ru
9. http://www.studentlibrary.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Комплексное изучение предлагаемой студентам учебной дисциплины «Экономическая теория» предполагает овладение материалами лекций, учебников, творческую работу студентов в ходе проведения практических занятий, а также систематическое выполнение тестовых и иных заданий для самостоятельной работы студентов.

Овладение дисциплины поможет студентам получить современные представления о базовых экономических показателях и моделях, наиболее значимых и актуальных макро- и микроэкономических проблемах, о сущности, целях и средствах современной государственной экономической политики, о путях повышения её эффективности.

Изучение дисциплины сводится к подготовке специалистов, обладающих знаниями и навыками, необходимыми для выполнения своей профессиональной деятельности, и, прежде всего, исследования и оценки экономической ситуации на макро- и микроэкономическом уровнях в интересах принятия грамотных управленческих решений в сфере профессиональной компетенции; реализации системы мер, направленных на повышение эффективности системы управления субъектами экономических отношений на уровне отраслей, территориальных хозяйственных комплексов, фирм и др.

В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках, рассматриваемых тем, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям.

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы практического занятия. Выполнение практических заданий способствует более глубокому изучению проблем, выносимых на обсуждение на лекциях. К каждому занятию студенты должны изучить соответствующий теоретический материал по учебникам и конспектам лекций. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению, заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующей их оценкой всеми студентами группы. Для успешной подготовки устных сообщений на практических занятиях студенты в обязательном порядке, кроме рекомендуемой к изучению литературы, должны использовать публикации по изучаемой теме в тематических журналах.

Методические указания для практических и/или семинарских занятий

Практические занятия - это более глубокое и объемное исследование избранной проблемы учебного курса. Они формируют у будущих специалистов теоретические знания и практические навыки, которые позволяют анализировать экономические процессы на конкретной территории и научат пользоваться методами научных исследований в различных направлениях местного самоуправления.

Подготовка к практическим занятиям предполагает ознакомление студента с методологией вопроса, различными точками зрения. Студент должен выявить ключевые положения проблемы, своими словами прокомментировать их, критически оценить предлагаемые подходы к решению данного вопроса. В обсуждении ситуаций желательно отражение *собственной позиции* студента по изучаемому вопросу, которое должно быть снабжено соответствующей аргументацией.

Получение углубленных знаний по изучаемой дисциплине достигается за счет дополнительных часов к аудиторной работе — самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа студента в аудитории под контролем преподавателя (СРБКП) — это деятельность в процессе обучения в аудитории, выполняемая по заданию преподавателя, под его руководством и контролем, т.е. с его непосредственным участием.

К рекомендуемым формам СРБКП по дисциплине относится: работа в библиотеках, в электронных поисковых системах и т.п. по сбору материалов, необходимых для проведения практических занятий или выполнения конкретных заданий преподавателя по изучаемым темам, для знакомства с дополнительной научной литературой по проблематике дисциплины, тестирование; ответы на вопросы; собеседование; проверка правильности выполнения домашнего задания.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

При чтении лекций используется компьютерная техника для демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На практических занятиях обучающиеся представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные технологии:

1. Технические средства: комплект проекционного мультимедийного оборудования: экран, проектор, ноутбук;

2. Методы обучения с использованием информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов);

3. Перечень интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы «Консультант плюс», электронная почта);

4. Перечень информационных справочных систем (Информационная система автоматизации учебного процесса «UComplex», Автоматизированные библиотечно-информационные системы – «IPRbooks», «Консультант студента», ООО «ИВИС»).

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине имеется следующая материально-техническая база:

1. аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории;

2. для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации;

3. помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации;

4. библиотеку, читальный зал, доступ к библиотечным фондам с научной литературой; доступ к электронной библиотеке;

5. комплект лицензионного программного обеспечения включающий пакет прикладных программ Microsoft Office.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА РУССКОГО ЯЗЫКА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Русский язык и культура речи

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2022

Арсакаева Х.С. Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры русского языка, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 1 от «05» сентября 2022 г, 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «17» июля 2017 г. №669 с учетом профиля бакалаврской программы Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

\

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины;
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
3, Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети ”Интернет” (далее - сеть ”Интернет”), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1. Цели и задачи 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.

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.

Задачи освоения дисциплины:

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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» указываются компетенции и их коды:

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код**
Универсальные	Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК-4	УК 4.1 Владеет системой норм русского литературного языка и нормами иностранного(ых)	**Знать:** основы владения правилами и нормами современного русского литературного языка и культуры речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; функциональные стили современного русского

	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). УК 4.4 Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном (-ых) языке (-ах).	языка и особенности их взаимодействия; **Уметь:** общаться, вести гармонический диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации; строить устную и письменную речь, опираясь на законы логики, аргументированно и ясно излагать собственное мнение; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами**;** орфографически верно писать слова, написание которых регулируются правилами, а также слова с непроверяемыми орфограммами, как по памяти, так и с использованием словаря **Владеть:** основными методами и приемами исследовательской и практической работы в области устной и письменной коммуникации; навыками публичного выступления с четко выстроенной системой аргументации; навыками работы со словарями различного типа; навыками работы со справочной литературой.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основы владения правилами и нормами современного русского литературного языка и культуры речи;
- нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи;
- функциональные стили современного русского языка и особенности их взаимодействия.

уметь:

- общаться, вести гармонический диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации;
- строить устную и письменную речь, опираясь на законы логики, аргументированно и ясно излагать собственное мнение;
- строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами;
- орфографически верно писать слова, написание которых регулируются правилами, а также слова с непроверяемыми орфограммами как по памяти, так и с использованием словаря.

владеть:

- основными методами и приемами исследовательской и практической работы в области устной и письменной коммуникации;
- навыками публичного выступления с четко выстроенной системой аргументации; навыками работы со словарями различного типа;
- навыками работы со справочной литературой.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина Б1.О.0.5 «Русский язык и культура речи» относится к блоку 1, обязательной части, дисциплин рабочего учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Изучается в 2-м семестре.

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 по данной форме обучения составляет ___4__ зачетных единиц (144часа).

Форма работы обучающихся / Виды учебных занятий	трудоемкость, часов		
	1семестр		Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	144		144
Лекции *(Л)*			
Практические занятия*(ПЗ)*	34		34
Лабораторные работы*(ЛР)*			
Самостоятельная работа:	110		110
Курсовой проект(КП), курсовая работа(КР)			

расчетно-графическое задание(РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе(Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Зачет /экзамен	зачет		

4.2. Содержание разделов дисциплины.

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Язык, речь, речевая культура. Языковая норма. Аспекты и критерии.	Вводная информация. Цели и задачи освоения дисциплины. Основные понятия (язык и речь, современный русский литературный язык: социальная и функциональная дифференциация, современные нормы русского литературного языка и речевая культура). Языковая норма. Познакомить с различными определениями нормы литературного языка.	УО
2	Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке	Происхождение русского языка. Роль М.В. Ломоносова в истории русского языка. Почему А. С. Пушкина считают создателем современного русского литературного языка. Русский язык в современном мире. Орфография. Употребление прописных букв.	УО, Д
3	Речевое общение. Разновидности речи.	Речевое общение. Общение для человека - его среда обитания. Основные единицы речевого	УО, П, Д

	Устная и письменная форма речи. Орфография и культура речи.	общения. Речевая ситуация. Речевое событие. Речевое взаимодействие. Специфика устной и письменной деловой речи. Орфография. Правописание мягкого знака в словах разных частей речи.	
4	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	Характеристика понятия «культура речи». Нормативный аспект культуры речи. Коммуникативные качества речи. Этические нормы речевой культуры (речевой этикет).Культура письменной речи (русская орфография).Правила речевого этикета. Формулы речевого этикета.	УО,П, Д
5	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения .Орфография и правописание в русском языке	Теория и правила речевых актов вербального общения. Принцип вежливости. Доказательность и убедительность речи. Аргументы. Невербальные средства общения. Типы жестов и их отличие. Орфография. Основные орфографические трудности русского языка, способы их преодоления.	УО,Д,П
6	Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.	Текст. Признаки текста. Описание. Повествование. Рассуждение. Орфография .Слитное и раздельное написание сложных	УО, Э

		слов	
7	Понятие о монологе и диалоге. Деловая беседа. Орфография и правописание в русском языке.	Основная единица диалога. Типы взаимодействия участников диалога. Структура диалога. Монологическая речь. Жанрово-стилистическая разновидность монолога. Функционально-смысловой тип монолога. Диалогическая и полилогическая ситуации общения, установление речевого контакта с другими членами языкового коллектива. Основные требования к деловой речи: *правильность, точность, краткость и доступность*. Орфография. Правописание корней с чередующимися гласными.	УО, Э
8	Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	Понятие стиля. Разговорная и книжная лексика. Стили современного русского языка-общая характеристика. . Понятие жанра. Стилистические ошибки. Основные признаки научного стиля. Виды текстов научного стиля (аннотация, реферат, рецензия, отзыв, лекция, доклад, сообщение). Разновидности официально-делового стиля. Языковые модели документов. Унификация языка служебных документов. Общие функции документа. Общие требования к служебной информации. Основные нормы деловой письменной речи. Деловые бумаги личного характера. Деловой этикет. Орфография и правописание в	УО, Т, П,ПР

		русском языке. Правописание приставок.	
9	Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	Орфография. Принципы русской орфографии. Фонетические нормы. Лексические нормы. Особенности заимствованных слов в русском языке. Фразеологизмы, их использование в речи. Толковые словари, этимологические словари. Ударение в русском языке. Морфологические нормы. Синтаксические нормы. Словообразование. Состав слова. Способы образования слов. Правописание гласных и согласных. Правописание приставок. Пунктуация как показатель речевой культуры. Основные правила употребления знаков препинания.	УО,Т,ПР

В графе 4 приводятся планируемые формы текущего контроля: УО – устный опрос, Д – написание доклада, К – коллоквиум, Э – эссе, Т – тестирование, рубежный контроль - РК, П – подготовка презентации; С – собеседование; Д – дискуссия; ПР – письменная работа.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. **Структура дисциплины**

раз дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Язык, речь, речевая культура. Языковая	12		2		10

	норма. Аспекты и критерии.					
2	Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.	16		2		14
3	Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная форма речи. Орфография и культура речи.	14		4		10
4	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	16		4		12
5	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения. Орфография и правописание в русском языке.	16		4		12
6	Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.	12		2		10
7	Понятие о монологе и диалоге. Орфография и правописание в русском языке.	14		4		10
8	Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	22		6		16

9	Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	22		6		16
	Итого:	144		34		110

4.4 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Язык, речь, речевая культура: основные понятия, содержание, цели и задачи	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	10	УК-4
Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	написание доклада	доклад	10	
Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная форма речи. Орфография и культура речи.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	написание доклада; подготовить презентацию	Доклад (презентация)	6	
Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка презентации	Презентация	4	
	написание доклада	Доклад	4	
Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения. Орфография и правописание в русском языке.	подготовка к практическим занятиям; написание доклада; подготовка презентации	Устный ответ	4	УК-4
		Доклад	4	
		Презентация	4	

Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка к Эссе	Эссе	6	
Понятие о монологе и диалоге. Орфография и правописание в русском языке.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка к Эссе	Эссе	6	
Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка презентации;	Презентация	4	
	тестирование;	Тесты	4	
	письменная работа;	Задание	4	
Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	6	УК-4
	тестирование	Тесты	4	
	письменная работа	Упражнение	6	
Всего часов			**110**	

4.5 Лабораторные занятия.

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрены учебным планом.

4.6 Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	*№ раздела*	*Тема*	*Количество часов*
		1 семестр	
1	1	Язык, речь, речевая культура: основные понятия, содержание, цели и задачи.	2

2	2	Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.	2
3	3	Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная формы речи. Орфография и культура речи.	4
4	4	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	4
5	5	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения. Орфография и правописание в русском языке.	4
6	6	Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.	2
7	7	Понятие о монологе и диалоге. Правила ведения беседы.	4
8	8	Функциональные стили русского языка, их взаимодействие и характеристики. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	6
9	9	Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	6
Итого в семестре			**34**

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.2. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по заочной форме обучения составляет 4 зачетных единиц (144 академических часа)

Формы работы обучающихся / Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ семестра 1	№ Семестра	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**144**		**144**
Лекции (Л)			
Практические занятия (ПЗ)	12		12
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	**132**		**132**
Курсовой проект (КП),курсовая работа(КР)			
Расчетно-графическое задание (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Доклад (Д)			
Собеседование(С)			
Эссе(Э)			
Тест(Т)			
Контроль	зачет		зачет

4.2 Структура дисциплины

№ п/п	*Наименование раздела дисциплины*	*Количество часов*				
		Всего	*Л*	*ПЗ*	*ЛР*	Вне-ауд. работа
1	Язык, речь, речевая культура: основные понятия, содержание, цели и задачи.	12		2		10
2	Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.	16				16
3	Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная формы речи. Орфография и культура речи.	18		2		16

4	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	16		2		14
5	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения. Орфография и правописание в русском языке.	16				16
6	Функционально-смысловые типы речи.	12				12
7	Понятие о монологе и диалоге. Правила ведения беседы.	12				12
8	Функциональные стили русского языка, их взаимодействие и характеристики. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	22		4		18
9	Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	20		2		18
Итого		**144**		**12**		**132**

4.4 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Язык, речь, речевая культура: основные понятия, содержание, цели и задачи	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	10	УК-4
Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	написание доклада	доклад	12	
Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная форма речи.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4

Орфография и культура речи.	написание доклада; подготовить презентацию	Доклад (презентация)	12	
Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка презентации	Презентация	6	
	написание доклада	Доклад	4	
Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения. Орфография и правописание в русском языке.	подготовка к практическим занятиям; написание доклада; подготовка презентации	Устный ответ	4	УК-4
		Доклад	6	
		Презентация	6	
Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка к Эссе	Эссе	8	
Понятие о монологе и диалоге. Орфография и правописание в русском языке.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка к Эссе	Эссе	8	
Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	4	УК-4
	подготовка презентации;	Презентация	6	
	тестирование;	Тесты	4	
	письменная работа	Задание	6	
Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	подготовка к практическим занятиям;	Устный ответ	6	УК-4
	тестирование	Тесты	4	
	письменная работа	Упражнение	6	
Всего часов			**132**	

4.5 Лабораторные занятия.

Лабораторная работа не предусмотрена.

4.6. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	*№ раздела*	*Тематика практических занятий (семинаров)*	*Количество часов*
		1 семестр	
1	1	Язык, речь, речевая культура: основные понятия, содержание, цели и задачи. Речевое общение.	2
2	3	Разновидности речи. Устная и письменная формы речи. Вербальное и невербальное общение. Орфография и культура речи.	2
3	4	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	2
4	8	Функциональные стили русского языка, их взаимодействие и характеристики. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	4
5	9	Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	2
Итого в семестре			**12**

4.7 Курсовой проект (курсовая работа).

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1.Культура устной и письменной речи делового человека: Справочник. Практикум/ Н.С. Водина, А.Ю. Иванова, В.С. Клюев и др.; Под. ред. И.М.Рожковой и др. - М.: Флинта; Наука, 2006.
2. Львов,М. Р. Риторика. Культура речи: Учебное пособие. – М., 2004. – 272 с.
3.Букчина В.З. Орфографический словарь русского языка// В.З. Букчина, И.К. Сазонова, Чельцова Л.К. – М.: «АСТ – Пресс», 2008..Эксмо, 2005.
4.Березин В.Теория массовой коммуникации.М.,1994
5.Почепцов Г.Г.Теория коммуникации.М.;К.,2001

4. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Темы докладов/рефератов

1. Невербальные средства коммуникации.
2. Общение: коммуникативные барьеры и способы их преодоления.
3. Молодежный жаргон и его специфика.
4. Лексика ограниченного и неограниченного употребления.
5. Национальная специфика вербальной коммуникации.
6. Основные особенности публицистического стиля .
7. Коммуникативные барьеры. Невербальные средства усиления коммуникативной позиции говорящего.
8. Стратегии и тактики речевого общения в процессе переговоров.
9. Коммуникативные барьеры.
10. Основные стратегии, тактики и приемы спора.
11. Речевые роли участников коммуникации.
12. Основные типы коммуникабельности людей.
13. Речевой этикет в деятельности специалиста.
14. История развития норм русского литературного языка.
15. Невербальная коммуникация в профессиональной сфере.
16. Мастерство публичного выступления.
17. Русский язык в современном мире.
18. Язык как зеркало культуры.
19. Типы документов.
20. Монолог о слове.
21. Монологическая речь.

Вопросы к устному опросу

Раздел 1. Язык, речь, речевая культура. Языковая норма. Аспекты и критерии.

1.Что такое язык?
2.Назовите основные функции языка?
3.Какова структура языка и его уровни.
4.Что такое речь? Как соотносятся язык и речь?
5.Языковая норма. Что такое норма?

Раздел 2. Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.

1.Расскажите о происхождении русского языка.
2.Какова роль М.В. Ломоносова в истории русского языка?
3.Почему А.С. Пушкина считают создателем современного русского литературного языка?
4.Русский язык в современном мире.
5.Что такое орфография? Общие правила правописания сложных слов.

Раздел 3. Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная форма речи. Орфография и культура речи.

1.Что представляет собой речевая деятельность?
2.Назовите основные разновидности речи?
3.Какие особенности имеют письменная и устная формы речи?

4.Как они связаны с функциональными стилями русского языка?
5.Орфография.Употребление прописных букв в русском языке.

Раздел 4. Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.

1.Что такое культура речи?
2.Какие компоненты содержит культура речи?
3.Коммуникативные качества речи.
4.Что такое речевой этикет?
5.Речевой этикет имеет национальную специфику?
6.На какие группы делятся формулы речевого этикета?

Раздел 5. Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства Общения. Орфография и правописание в русском языке.

1.От чего зависит эффективность речевой коммуникации?
2.Назовите и охарактеризуйте основные виды аргументов?
3.Что понимается под невербальными средствами общения?
4.Какие типы жестов бывают и чем они различаются?
5.Орфография.Чередование гласных в корнях слов.

Раздел 6/7. Функционально-смысловые типы речи. Понятие о монологе и диалоге. Орфография и правописание в русском языке.

1.Функционально-смысловые типы речи и их основные признаки.
2.Укажите основные правила построения рассуждений.
3.Дайте определение диалога и монолога как формы речи устной речи.
4.Укажите основные виды диалога.
5.Укажите три основных типа монологической речи и дайте их краткую характеристику.
6.Правописание **ь** для обозначения на письме мягкости согласных.

Раздел 8. Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов. Орфография и правописание в русском языке.

1.Назовите и охарактеризуйте основные функциональные стили русского языка.
2.В какой сфере общественной деятельности функционирует научный стиль? Назовите его основные черты?
3.Назовите основные черты официально-деловой речи?
4.Дайте определение понятия культура официальной переписки.
5.Деловой этикет и правила делового этикета.
6.Назовите основные типы служебных документов деловых писем. Охарактеризуйте их.
7.Правописание приставок и суффиксов в частях речи.

Раздел 9. Культура письменной речи.

1. Орфография. Принципы русской орфографии.
2.Правописание гласных и согласных.
3.Правописание приставок.
4.Употребление мягкого знака на письме.
5. Словообразование. Состав слова.
6. Способы образования слов.
7.Двойные согласные.
8.Правописание суффиксов существительных.
9.Правописание сложных прилагательных.
10.Синтаксис простого и сложного предложения.
11.Пунктуация. Употребление знаков препинания

12.Охарактеризуйте грамматические, лексические, орфоэпические нормы литературного языка.

13.Нормы русского ударения.

14. Чем отличаются нормы правописания от норм произношения?

15.Трудные случаи употребления имен существительных.

Мини-тест.

1. Тестовое задание:

S: Пишется без ь:

-: овощ( )

-: стереч( )

-: рож( )

-: отреж( )те

2. Тестовое задание:

S: Ошибка в образовании грамматической формы:

-: по обеим сторонам улицы

-: мыть шампунью

-: надеть шубу

-: окончить университет

3. Тестовое задание:

S: Слово с чередующимися о-а в корне:

-: разг<u>о</u>вор

-: раск<u>о</u>лоть

-: к<u>о</u>сить

4. Тестовое задание:

S: Укажите слова, в которых неправильно поставлено ударение.

-: диа′лог

-: жесто′ко

-: изба′ловать

-: ка′учук

-: зло′ба пог<u>о</u>релец

5. Тестовое задание:

S: Кто такой коммуникатор?

-: Лицо, принимающее речевые сигналы

-: Лицо, отправляющее речевые сигналы

-: Лицо, транслирующее речевые сигналы

6. Тестовое задание:

S:Одинаковый взгляд на обсуждаемый вопрос высказывают во время:

-: Беседы,

-: Спора,

-: Дискуссии

6. Тестовое задание:

S: Выберите вариант вашего поведения в споре с демагогом:

-: сделать комплимент,

-:тактично остановить,
-:напомнить о границах спора,
-:резко одернуть

7. Тестовое задание:

S: Значение какого слова определено неверно
-: Элеватор – большое помещение, где очищают, сушат и хранят зерно
-: Юркий – ловкий в движениях, быстрый, проворный
-: Ломовой – напористый, упрямый
-: Интуиция – чутье, тонкое понимание, проникновение в самую суть чего-нибудь

8. Тестовое задание:

S: К какому из приведенных слов не относится характеристика "изменяется по падежам и числам"
-: молоко
-: золото
-: пальто
-: сукно

9. Тестовое задание:

S: Отметьте слово с приставкой пре-
-: пр…певать
-: пр…кончить
-: пр…стегнуть
-: пр…возносить

10. Тестовое задание:

S: В каком слове суффикс –ск
-: рез…кий
-: француз…кий
-: немец…кий
-: батрац…кий

11. Тестовое задание:

S:В каком ряду все существительные – женского рода
-: мель, боль, ноль, соль
-: моль, тюль, голь, соль
-: моль, соль, голь, мель
-: моль, мель, быль, тюль

12. Тестовое задание:

S:Укажите грамматическое значение рода выделенного существительного
С начала этого учебного года у нас в группе новый **староста**
-: женский
-: средний
-: общий
-: мужской

Творческое задание в виде эссе.

Темы эссе.

1.Речевая культура человека зеркало его духовной культуры.
2.Этические нормы и речевой этикет.
3.Устная публичная речь.
4.Монологическая речь.
5.Моя будущая профессия.

Задание 1. Восстановите текст: вставьте пропущенные буквы, раскройте скобки, расставьте знаки препинания.

Я русский человек и с самого ра...его детства конечно говорю (по)русски. (Н…)кто н...разу (не)сделал мне замечания что я совсем (не)знаю русского языка, но в письме...ых работах я часто допускаю ошибки в след...щих словах: собач...нка, навзнич..., раз...яренный, в...юга, пя...десят, оди...адцать, восе...надцать, ра...чет, ра...четливый, ра...читывать, и...ти, (в)общем, в...бще, опас…ность, ст...пендия, пр…зидиум, инт...л...генция, ...нциклопедия, гу...анизм, иску...ный, уча...твовать.

Иногда я сомневаюсь в правописании слов: солом...нка, больш…нство, перево...ики, гру...ики, ра...каз....ики — этих казалось (бы) простых существительных. Зато в прил...гательных: кури...ый, серебр...ый, оловя...ый, кожа...ый, стари...ый, комари...ый я (н…)когда (н...) …делаю ошибки. Еще меня тревожат наречия с приставкой «по» и частицами «не» и «ни» а именно (по) братски, (по) тихоньку, (ни) откуда, (по) весе...ему, (по) новому, (по) гречески, (по) латын..., (по) (алма)атински.

Труднее всего усвоить правописание наречий потому (что) они (в) отличи... от существительных пишут...ся то слитно то раздельно то чере... ч...рточку. (По) этому следует заучить такие слова снов..., сначал..., (по) одиночке, изредк..., начист..., сплош..., лиш..., насте..., точь (в) точь, бок (о) бок, (по) долгу, чере…чур, мало (по) малу, (на) миг, (в) миг, по...час, (тот) час, (в) (по) следстви..., при...ти (во) время, (на) утро, (не) (в) далеке, (в) дали от города, (от) куда (н...) возьмись.

Так (же) трудно разобрат...ся в правописании предложных сочетаний (в) течени... года, (в) следстви... этого, (в) виду того, иметь (в) виду, (не) смотря на пр...пя...ствия, сказать (в) заключени... их (то) же лу...ше заучить.

Задание 2. Расставьте ударения:

1. Языковые (ошибки)
2. Гастрономия
3. Средства
4. Баловать
5. Красивее
6. Новорожденный
7. Договорные
8. Эксперт
9. Ходатайство
10. Кухонный
11. Зубчатый
12. Гофрированный
13. Приговор
14. Трубопровод
15. Дозвонишься
16. Ходатайство
17. Алкоголь
18. Каталог
19. Вероисповедание
20. Дефис

Перечень вопросов к зачету

1. Что такое культура речи? Цель и задачи культуры речи.
2.Основы культуры речи**.**
3.Литературный язык. Его основные признаки.
4.История русского языка.
5. Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка.
6. В чем проявляется системность языка.
7. Назовите и охарактеризуйте формы существования языка.
8.Что такое культура речи, и каковы ее составляющие.
9. Нормативный, коммуникативный, этический аспекты культуры речи
10. Этикетные формулы речи.
11. Культура делового общения: общая характеристика и специфические черты.
12.Требование к речевой коммуникации в деловой среде.
13.Факторы успеха в проведении делового совещания.
14. Нормы современной речи (орфоэпия, ударения,,).
15. Коммуникативные качества речи.
16. Непосредственное и опосредованное, вербальное и невербальное общение.
17. От чего зависит эффективность речевой коммуникации?
18.Назовите и охарактеризуйте основные виды аргументов?
19.Что понимается под невербальными средствами общения?
20.Какие типы жестов бывают и чем они различаются?
21. Понятие о монологе и диалоге.
22. В каких случаях диалог может быть информативным?
23. Укажите три основных типа монологической речи и дайте их краткую характеристику.
24. Речевое общение.
25.Основные единицы речевого общения.
26. Разновидности речи.
27.Устная и письменная формы речи.
28. Современная речевая ситуация.
29. Функционально-смысловые типы речи.
30.Функциональные стили русского языка их взаимодействие и общая характеристика.
31. Основные признаки научного стиля.
32. Сфера функционирования официально-делового стиля.
33. Основные нормы деловой письменной речи.
34. Документы и их функции .
35. Личные документы и их функции.
36 . Основные признаки публицистического стиля.
37. Основные признаки и жанры художественного стиля.
38. Разговорно-обиходный стиль.
39. Культура речи и норма ударения в современном русском языке.
40. Приемы унификации служебных документов.
41. Жанры деловых бумаг личного характера.
42. Речевой этикет в документе.
43. Оратор и его аудитория.
44. Основные виды аргументов.
45. Подготовка речи: выбор темы, цель речи.

46.Особенности служебно-делового общения.
47. Деловая беседа. Виды деловых бесед.
48. Деловой этикет.
49.Правила делового этикета.
50. Культура письменной речи (русская орфография).
51. Образование слов русского языка и речевая культура.
52.Пунктуация как показатель речевой культуры.
53. Проверяемые и непроверяемые безударные гласные в корне слова.
54.Чередование гласных в корнях слов.
55. Правописание приставок.
56. Употребление прописной буквы.
57. Самостоятельные и служебные части речи.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части	Наименование оценочного средства
1	Язык, речь, речевая культура: основные понятия, содержание, цели и задачи.	УК-4	Устный ответ
2	Из истории русского языка.	УК-4	Устный ответ, доклад, презентация
3	Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная формы речи.	УК-4	Устный ответ, доклад, презентация
4	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	УК-4	Устный ответ, доклад, презентация
5	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства общения.	УК-4	Устный ответ, доклад, презентация
6	Функционально-смысловые типы	УК-4	Устный ответ, эссе

	речи.		
7	Понятие о монологе и диалоге.	УК-4	Устный ответ, эссе
8	Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	УК-4	Устный ответ, презентация, тесты , письменная работа
9	Культура письменной речи. Пунктуация как показатель речевой культуры.	УК-4	Устный ответ, презентация, тесты , письменная работа

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками п и выполнении практических задач
з	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении
	практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения п и выполнении практических работ
о	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий.

Оценка	Критерии

«Отлично»	Задание выполнено на 91-100^0/0
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90^0/0
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-8094
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50^0/0

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).

7.1 Основная литература

1. Максимов В.И. Русский язык и культура речи; 2-е изд., Москва., 2006.
2. Введенская Л. А., Павлова Л. Г., Кашаева Е. Ю. Русский язык и культура речи: Учеб. пособие для вузов. Ростов н/Д., 2008.
3. Ипполитова Н.А., Князева О.А., Савова М.Р. Русский язык и культура речи. Москва, 2009.
4. Введенская Л. А., Павлова Л. Г. Деловая риторика. Ростов н/Д., 2008.
5. Дунев А.И. Русский язык и культура речи: Москва., 2011.
6. Голуб И.Б. Русская риторика и культура речи: учебное пособие / Голуб И.Б., Неклюдов В.Д.- М.: Логос, 2012. 328— с. http://www.iprbookshop.ru/9074
7. Михайлова О.Ю. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Михайлова О.Ю.- К.: Южный институт менеджмента, 2012. 99— с. http://www.iprbookshop.ru/10299
8. Абрашина Е.Н. Риторика. Культура оратора [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Абрашина. - Электрон. текстовые данные. - М. : Московский городской педагогический университет, 2011. - 186 с. - 2227-8397. - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26584.html.

7.2 Дополнительная литература

1. Вербицкая Л. А. Давайте говорить правильно. Пособие по русскому языку. М., 2001.
2. Тер-Минасова С.Г..Язык и межкультурная коммуникация: (Учеб. пособие)- М:Слово/Slovo,2008.-264с.
3. Кондратьева С. И., Маслова Е. Л. Деловая переписка: Учеб. пособие. М., 2002.
4. Солганик Г.Я. Стилистика текста: Учеб. пособие. М., 2000.
5. Формановская Н. И. Культура общения и речевой этикет. М., 2002.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети ' интернет“ (далее сеть” Интернет”), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1.Электронная образовательная среда университета (http://www.chgu.org)
2. Электронно-библиотечная система IPRBooks(http://www.iprbookshop.ru)
3.Электронно-библиотечная система «ИВИС» (http://ivis.ru)
4. ФЭБ: "Словарь русского языка (МАС)"

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Творческое задание

Эссе – это небольшая по объему письменная работа, сочетающая свободные, субъективные рассуждения по определенной теме с элементами научного анализа. Текст должен быть легко читаем, но необходимо избегать нарочито разговорного стиля, сленга, шаблонных фраз. Объем эссе составляет примерно 2 – 2,5 стр. 12 шрифтом с одинарным интервалом (без учета титульного листа).

Критерии оценивания - оценка учитывает соблюдение жанровой специфики эссе, наличие логической структуры построения текста, наличие авторской позиции, ее научность и связь с современным пониманием вопроса, адекватность аргументов, стиль изложения, оформление работы. Следует помнить, что прямое заимствование (без оформления цитат) текста из Интернета или электронной библиотеки недопустимо.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения); наличие четко определенной личной позиции по теме эссе; адекватность аргументов при обосновании личной позиции, стиль изложения.

Оценка *«хорошо»* ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по

основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения); но не прослеживается наличие четко определенной личной позиции по теме эссе; не достаточно аргументов при обосновании личной позиции

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение). Но не прослеживаются четкие выводы, нарушается стиль изложения

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если не выполнены никакие требования

Информационный проект (доклад с презентацией)

Информационный проект – проект, направленный на стимулирование учебно-познавательной деятельности студента с выраженной эвристической направленностью (поиск, отбор и систематизация информации об объекте, оформление ее для презентации).

Информационный проект отличается от исследовательского проекта, поскольку представляет собой такую форму учебно-познавательной деятельности, которая отличается ярко выраженной эвристической направленностью.

Критерии оценивания - при выставлении оценки учитывается самостоятельный поиск, отбор и систематизация информации, раскрытие вопроса (проблемы), ознакомление студенческой аудитории с этой информацией (представление информации), ее анализ и обобщение, оформление, полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда обучающийся полностью раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 5 профессиональных терминов, широко использует информационные технологии, ошибки в информации отсутствуют, дает полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 2 профессиональных терминов, достаточно использует информационные технологии, допускает не более 2 ошибок в изложении материала, дает полные или частично полные ответы на вопросы аудитории.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся, раскрывает вопрос (проблему) не полностью, представляет информацию не систематизировано и не совсем последовательно, использует 1-2 профессиональных термина, использует информационные технологии, допускает 3-4 ошибки в изложении материала, отвечает только на элементарные вопросы аудитории без пояснений.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если вопрос не раскрыт, представленная информация логически не связана, не используются профессиональные термины, допускает более 4 ошибок в изложении материала, не отвечает на вопросы аудитории.

Тестирование

Является одним из средств контроля знаний обучающихся по дисциплине.

Критерии оценивания – правильный ответ на вопрос

Оценка *«отлично»* ставится в случае, если правильно выполнено 90-100% заданий

Оценка *«хорошо»* ставится, если правильно выполнено 70-89% заданий

Оценка *«удовлетворительно»* ставится в случае, если правильно выполнено 50-69% заданий

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если правильно выполнено менее 50% заданий

Контрольная работа

Оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение изложить письменно.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда соблюдены все критерии.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. Microsoft Windows
2. Веб-браузеры
3. Средства MicrosoftOffice:
   - MicrosoftOfficeWord – текстовый редактор;
   - MicrosoftOfficePowerPoint – программа подготовки презентаций
4. Антивирус.

5. Перечень информационных справочных систем (Информационная система автоматизации учебного процесса «UComplex», Автоматизированные библиотечно-информационные системы – «IPRbooks», «Консультант студента», ООО «ИВИС»).

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

- интерактивная доска
- ноутбук;
- мультимедийное оборудование;
- подключение Internet

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»

ЮРИДИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра гражданского права и процесса

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
"Аграрное право"

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2022

Ибрагимов К.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Аграрное право» [Текст] / Сост. Ибрагимов К.Х. – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гражданского права и процесса, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 10/15 от 20 июня 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Приказа Минобрнауки России от 17.07.2017 N 669 с учетом профиля, а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

©К.Х. Ибрагимов, 2022

©ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины;
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- дать обучающимся целостное представление о системе правовых норм в области аграрного права как комплексной отрасли российского права, регулирующего общественные отношения с участием сельскохозяйственных товаропроизводителей, а также органов государственной власти и местного самоуправления в сфере государственной поддержки и регулирования сельскохозяйственного производства в условиях рыночной экономики.

Задачи дисциплины:

- приобретение знаний студентами о сущности и видах аграрных отношений, регулируемых аграрным правом, об организационно-правовых формах ведения сельского хозяйства и методах государственного регулирования в данной сфере деятельности;

- освоение студентами нормативно-правовых актов, регулирующих земельные отношения в сельском хозяйстве, а также отношения в сфере производственно-хозяйственной деятельности сельскохозяйственных товаропроизводителей;

- приобретение студентами умений и практических навыков анализа законов и других нормативных правовых актов, регулирующих аграрные отношения, а также их использования в профессиональной деятельности;

- обучение студентов правовому анализу конкретных практических ситуаций с участием сельскохозяйственных товаропроизводителей с целью принятия юридически грамотных решений.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	**Код и наименование универсальной компетенции выпускника**	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции**	**Индикаторы достижения компетенции**
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать	ИД-1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных,	Знать: - способы самоанализа и самооценки собственных сил и

	траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	возможностей; стратегии личностного развития; - методы эффективного планирования времени; Уметь: - определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов; - планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации; Владеть: - приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности; - приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных

			задач;
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1 Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни 10.2 Демонстрирует знание российского законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению 10.3 Умеет правильно анализировать, толковать и применять нормы права в различных сферах социальной деятельности, а также в сфере противодействия коррупции. Осуществляет социальную и профессиональную	знать: Знает основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения; уметь: Умеет правильно толковать гражданско-правовые термины, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство; владеть: Владеет навыками правильного толкования гражданско-правовых

		деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры	терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а так же навыками применения на практике антикоррупционного законодательства, правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Дисциплина «Аграрное право» относится к дисциплинам базовой части профессионального цикла образовательной программы. Изучение аграрного права позволяет продолжить выработку необходимых профессиональных навыков и умений, в том числе умение логически грамотно выражать и обосновывать свою точку зрения, свободно оперировать юридическими понятиями и категориями. Основные содержательные линии курса аграрного права раскрываются на базе современных российских правовых актов: Конституции России, федеральных законов, указов Президента РФ, постановлений Правительства РФ, ведомственных нормативных актов, а также актов органов государственной власти субъектов РФ и органов местного самоуправления.

Данная дисциплина носит первичный (обще ознакомительный) комплексный характер и подготавливает студента к последующему освоению материала различных правовых дисциплин. Преподавание дисциплины «Аграрное право» имеет целью ознакомить студентов с особенностями земельных отношений, возникающих при использовании и охране земель в Российской Федерации как основы жизни и деятельности народов, проживающих на соответствующей территории, а также конструирование модели поведения людей, направленной на эффективное и рациональное использование земель для удовлетворения экономических и иных потребностей общества с учетом сохранения земель как части экосистемы и природного ресурса, являющегося главным средством производства в сельском, лесном хозяйстве.

В основе дисциплины лежат следующие ключевые проблемы и вопросы: а) общетеоретические, отражающие мировоззренческие и методологические подходы к

предмету, б) конкретно-исторические, охватывающие историю цивилизационного и формационного подходов в происхождении аграрного права, в) специальные, анализирующие отдельные отрасли права и методы правового регулирования деятельности сельскохозяйственных товаропроизводителей. Дисциплина способствует формированию юридической грамотности обучающихся в области аграрного законодательства, в изучении вопросов права собственности на землю, организации сельскохозяйственного производства, правового положения сельскохозяйственных организаций, ответственности за нарушения.

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

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетные единицы (72 часа)

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ 4 семестра	Всего
Общая трудоемкость	72	72
Аудиторная работа:	17	17
Лекции (Л)	17	17
Практические занятия (ПЗ)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	55	55
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов		

Зачет/экзамен	зачет	зачет

Зачет и зачет с оценкой по очной и очно-заочной формам обучения проводится в рамках занятий семинарского типа, в учебном плане часы не выделены. Часы, выделенные на промежуточную аттестацию в графе «контроль» учебного плана, включают в себя: контактную аудиторную работу (её объем устанавливается приказом «О нормативах расчета объема годовой нагрузки профессорско-преподавательского состава по программа ВО») и самостоятельную работу.

4.2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ.

	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
	Раздел 1. Аграрная реформа в современной России и коллективные хозяйства крестьян.		
Тема 1	История становления и развития аграрного права	1. Кооперативная (артельная) форма организации сельскохозяйственного труда и производства (1930-1991г.г. До реорганизации колхозов в декабре 1991 года). 2. Программа возрождения российской деревни и развития агропромышленного комплекса после 1991 года (до принятия закона РФ «О сельскохозяйственной кооперации»). 3. Идеологическая кампания против «тоталитарного колхозного строя». 4. Аграрная реформа в РФ, её особенности на этапах 1991-2004 года: правовые основы, социально-экономические результаты. 5. Национальный проект «Сельское хозяйство» в РФ.	УК-6, УК-10

	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
Тема 2	Предмет, метод и система сельскохозяйственно-кооперативного права.	1. Предмет сельскохозяйственно-кооперативного права. Отличие от смежных отраслей права. 2. Метод правового регулирования в сельскохозяйственно-кооперативном праве, его особенности. 3. Правовые принципы сельскохозяйственно-кооперативного права, их правовое закрепление в международном и отраслевом законодательстве. Сельскохозяйственно-кооперативное право и смежные отрасли российского права (земельное, гражданское, трудовое и др). 4. Сельскохозяйственно-кооперативное право как отрасль юридической науки и самостоятельная учебная дисциплина.	УК-6, УК-10
Тема 3	Источники сельскохозяйственно-кооперативного права.	1. Федеральный Закон от 8 декабря 1995 года «О сельскохозяйственной кооперации», общая характеристика причины изменений и дополнений. 2. Федеральные аграрные целевые программы. Примерный Устав колхоза (сельскохозяйственного производственного кооператива), утв. Всероссийским съездом колхозников 13 февраля 1992 года. 3. Восстановление основных принципов кооперации: добровольность вступления в кооператив и выхода из него, участие членов кооператива в управлении его делами, самостоятельность коллективного хозяйствования и независимость кооператива в принятии решений; социальная справедливость и	УК-6, УК-10

	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		социальное равенство в праве на труд и доходы в зависимости от трудового вклада; сочетание личных, коллективных и государственных интересов; законность, коллективная защита уставных прав и законных интересов членов кооператива.	
	Раздел 2. Сельскохозяйственно-кооперативные правоотношения		
Тема 4	Внутрикооперативные отношения как предмет сельскохозяйственно-кооперативного права.	1. Свёртывание научных исследований по проблемам сельскохозяйственно-кооперативных отношений в 70-80 гг под влиянием конъюктурной концепции «сельскохозяйственного», в настоящее время - «аграрного» права. Отличие сельскохозяйственно-кооперативного права от аграрного права и возможности преподавания этих дисциплин. 2. Субъекты внутрикооперативных отношений, определение их взаимных прав и обязанностей Уставом кооператива. 3. Виды внутрикоооперативных отношений: членские, трудовые, земельные, имущественные, социальные, организационно-управленческие. Ведущая (определяющая) роль членских правоотношений. 4. Кооперативно-правовые отношения в смежных институтах государственного (в широком смысле) и гражданского права. Правовые формы материально-технического обеспечения, производственного	УК-6, УК-10

	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		обслуживания и сбыта сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия. Правовое регулирование взаимоотношений сельскохозяйственных кооперативов с органами исполнительной государственной власти и местного самоуправления, органами правосудия, прокуратуры и милиции, налоговой инспекцией.	
Тема 5	Государство и сельскохозяйственные кооперативы	1. Роль государства в становлении и регулировании рыночной экономики в её аграрном секторе. 2. Методы и формы государственного регулирования агропромышленного производства. 3. Устранение диспаритета цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию, создание нормальной кредитно-финансовой системы для расширенного воспроизводства и развития социально сферы села. Функции государства в соответствии с Федеральным законом «О сельскохозяйственной кооперации» (ст. 7,9 и др.). 4. Научное, кадровое, информационное обеспечение сельскохозяйственной кооперации как системы различных сельскохозяйственных кооперативов и их союзов, созданных сельскохозяйственными товаропроизводителямив целях удовлетворения своих экономических и иных потребностей. 5. Вопрос о создании кооперативного научно-учебного центра по подготовке кадров и	УК-6, УК-10

	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		исследованию экономических, социальных, правовых и технологических проблем развития сельскохозяйственной кооперации (ст. 48 Закона о сельхозкооперации). 6. Ответственность и её виды за убытки, причинённые кооперативу в результате незаконных действий (бездействия) государственных и иных органов либо их должностных лиц, нарушавших права кооператива, а также в результате ненадлежащего осуществления такими органами либо их должностными лицами предусмотренных законодательством обязанностей по отношению к кооперативу.	
Тема 6	Членские правоотношения	1. Трудовая книжка колхозника (члена кооператива) её формы, особенности, порядок ведения; отличие от членской книжки колхозника. 2. Ассоциированное членство в кооперативе. Уставные права члена кооператива и гарантии их соблюдения. Уставные обязанности членов кооператива и гарантии их исполнения. Участие ассоциированного члена кооператива в управлении и деятельности кооператива. 3. Выход из кооператива по свободному и добровольному волеизъявлению. Гарантии права беспрепятственного выхода из коллективного хозяйства. Особенности выхода из кооператива в целях создания крестьянского (фермерского) хозяйства. 4. Исключение из членов кооператива:основания, условия,	УК-6, УК-10

	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		порядок. Право обжалования в суд постановления об исключении. Возврат пая (имущественного и земельного) выходящему или исключённому члену кооператива. 5. Прекращение членства в связи р реорганизацией коллективного хозяйства или с его несостоятельностью (банкротством). 6. Прекращение членских правоотношений в связи со смертью члена кооператива. Условия и порядок наследования имущественного пая и земельной доли.	
Тема 7	Земельные правоотношения	1. Отношения земельной собственности (право владения, пользования, распоряжения) в сельскохозяйственных производственных кооперативах по Уставу кооператива и действующему земельному законодательству. 2. Уставные обязанности кооператива по рациональному использованию и повышению плодородия земли. 3. Внутрикооперативный земельный правопорядок. Правовые формы предоставления земли производственным подразделениям, работающим на принципах коллективного или арендного подряда. Обязанность производственных подразделений и каждого члена коллектива беречь землю и охранять природные богатства. Ответственность за неисполнение этой обязанности по Уставу кооператива. Защита земельных прав коллективного хозяйства.	УК-6, УК-10
Тема 8	Организационно-управленческие правоотношения.	1. Правление кооператива, его уставные обязанности и права. Председатель сельскохозяйственного	УК-6, УК-10

	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		производственного кооператива, его уставные права и обязанности. 2. Наблюдательный совет кооператива, его компетенция. 3. Система органов управления в производственных подразделениях кооператива, собрание, совет, руководитель. 4. Порядок обжалования решений органов кооперативного самоуправления.	
Итого			

4.3. РАЗДЕЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ, ИЗУЧАЕМЫЕ В 4 СЕМЕСТРЕ

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Аграрная реформа в современной России и коллективные хозяйства крестьян.	36	8			28
2	Сельскохозяйственно-кооперативные правоотношения	36	9			27
N						
	Итого:	72	17			55

4.4. Практические (семинарские) занятия.

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
Аграрная реформа в современной России и коллективные хозяйства крестьян.		
Тема 1. История становления и развития аграрного права.	1. Идеологическая кампания против «тоталитарного колхозного строя». 2. Аграрная реформа в РФ, её особенности на этапах 1991-2004 года: правовые основы, социально-экономические результаты. 3. Национальный проект «Сельское хозяйство» в РФ.	
Тема 2. Предмет, метод и система сельскохозяйственно-кооперативного права.	1. Метод правового регулирования в сельскохозяйственно-кооперативном праве, его особенности. 2. Правовые принципы сельскохозяйственно-кооперативного права, их правовое закрепление в международном и отраслевом законодательстве. Сельскохозяйственно-кооперативное право и смежные отрасли российского права (земельное, гражданское, трудовое и др). 3. Сельскохозяйственно-кооперативное право как отрасль юридической науки и самостоятельная учебная дисциплина.	
Тема 3. Источники сельскохозяйственно-кооперативного права.	1. Конституция РФ 1993г. Нормативные правовые акты компетентных органов законодательной, исполнительной и судебной власти РФ и её субъектов. 2. Федеральный Закон от 8 декабря 1995 года «О сельскохозяйственной кооперации», общая характеристика причины изменений и дополнений. 3. Федеральные аграрные целевые программы. Примерный Устав колхоза (сельскохозяйственного производственного кооператива), утв. Всероссийским съездом колхозников 13 февраля 1992 года.	
Сельскохозяйственно-кооперативные		

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
правоотношения		
Тема 4. Внутрикооперативные отношения как предмет сельскохозяйственно-кооперативного права.	1. Субъекты внутрикооперативных отношений, определение их взаимных прав и обязанностей Уставом кооператива. 2. Виды внутрикоооперативных отношений: членские, трудовые, земельные, имущественные, социальные, организационно-управленческие. Ведущая (определяющая) роль членских правоотношений. 3. Кооперативно-правовые отношения в смежных институтах государственного (в широком смысле) и гражданского права. Правовые формы материально-технического обеспечения, производственного обслуживания и сбыта сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия.	
Тема 5. Государство и сельскохозяйственные кооперативы	1. Методы и формы государственного регулирования агропромышленного производства. 2. Устранение диспаритета цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию, создание нормальной кредитно-финансовой системы для расширенного воспроизводства и развития социально сферы села. Функции государства в соответствии с Федеральным законом «О сельскохозяйственной кооперации» (ст. 7,9 и др.). 3. Научное, кадровое, информационное обеспечение сельскохозяйственной кооперации как системы различных сельскохозяйственных кооперативов и их союзов, созданных сельскохозяйственными товаропроизводителямив целях удовлетворения своих экономических и иных потребностей. 4. Ответственность и её виды за убытки, причинённые кооперативу в результате незаконных действий (бездействия) государственных и иных органов либо их должностных лиц, нарушавших права кооператива, а также в результате	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	ненадлежащего осуществления такими органами либо их должностными лицами предусмотренных законодательством обязанностей по отношению к кооперативу.	
Тема 6. Членские правоотношения	1. Уставные обязанности членов кооператива и гарантии их исполнения. Участие ассоциированного члена кооператива в управлении и деятельности кооператива. 2. Выход из кооператива по свободному и добровольному волеизъявлению. Гарантии права беспрепятственного выхода из коллективного хозяйства. Особенности выхода из кооператива в целях создания крестьянского (фермерского) хозяйства. 3. Исключение из членов кооператива:основания, условия, порядок. Право обжалования в суд постановления об исключении. Возврат пая (имущественного и земельного) выходящему или исключённому члену кооператива.	
Тема 7. Земельные правоотношения	1. Уставные обязанности кооператива по рациональному использованию и повышению плодородия земли. 2. Внутрикооперативный земельный правопорядок. Правовые формы предоставления земли производственным подразделениям, работающим на принципах коллективного или арендного подряда. Обязанность производственных подразделений и каждого члена коллектива беречь землю и охранять природные богатства. Ответственность за неисполнение этой обязанности по Уставу кооператива. Защита земельных прав коллективного хозяйства.	
Тема 8. Организационно-управленческие правоотношения	1. Понятие, сущность и принципы кооперативной демократии. Система органов управления кооперативом. Собрание членов кооператива и его исключительная компетенция, собрание уполномоченных: нормы представительства, сроки полномочий, компетенция. 2. Правление кооператива, его уставные обязанности и права. Председатель сельскохозяйственного производственного	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	кооператива, его уставные права и обязанности.	
ВСЕГО		

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетные единицы (72 часа)

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ 6 семестра	Всего
Общая трудоемкость	72	72
Аудиторная работа:	8	8
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия (ПЗ)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	64	64
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов		
Зачет/экзамен	зачет	зачет

Зачет и зачет с оценкой по очной и очно-заочной формам обучения проводится в рамках занятий семинарского типа, в учебном плане часы не выделены.

РАЗДЕЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ, ИЗУЧАЕМЫЕ В 8 СЕМЕСТРЕ

раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	

1	2	3	4	5	6	7
1	Аграрная реформа в современной России и коллективные хозяйства крестьян.	36	4			32
2	Сельскохозяйственно-кооперативные правоотношения	36	4			32
N						
	Итого:	72	8			64

Практические (семинарские) занятия.

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
Аграрная реформа в современной России и коллективные хозяйства крестьян.		
Тема 1. История становления и развития аграрного права.	4. Идеологическая кампания против «тоталитарного колхозного строя». 5. Аграрная реформа в РФ, её особенности на этапах 1991-2004 года: правовые основы, социально-экономические результаты. 6. Национальный проект «Сельское хозяйство» в РФ.	2
Тема 2. Предмет, метод и система сельскохозяйственно-кооперативного права.	4. Метод правового регулирования в сельскохозяйственно-кооперативном праве, его особенности. 5. Правовые принципы сельскохозяйственно-кооперативного права, их правовое закрепление в международном и отраслевом законодательстве. Сельскохозяйственно-кооперативное право и смежные отрасли российского права (земельное, гражданское, трудовое и др). 6. Сельскохозяйственно-кооперативное право как отрасль юридической науки и самостоятельная	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	учебная дисциплина.	
Тема 3. Источники сельскохозяйственно-кооперативного права.	4. Конституция РФ 1993г. Нормативные правовые акты компетентных органов законодательной, исполнительной и судебной власти РФ и её субъектов. 5. Федеральный Закон от 8 декабря 1995 года «О сельскохозяйственной кооперации», общая характеристика причины изменений и дополнений. 6. Федеральные аграрные целевые программы. Примерный Устав колхоза (сельскохозяйственного производственного кооператива), утв. Всероссийским съездом колхозников 13 февраля 1992 года.	
Сельскохозяйственно-кооперативные правоотношения		
Тема 4. Внутрикооперативные отношения как предмет сельскохозяйственно-кооперативного права.	4. Субъекты внутрикооперативных отношений, определение их взаимных прав и обязанностей Уставом кооператива. 5. Виды внутрикоооперативных отношений: членские, трудовые, земельные, имущественные, социальные, организационно-управленческие. Ведущая (определяющая) роль членских правоотношений. 6. Кооперативно-правовые отношения в смежных институтах государственного (в широком смысле) и гражданского права. Правовые формы материально-технического обеспечения, производственного обслуживания и сбыта сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия.	2
Тема 5. Государство и сельскохозяйственные кооперативы	5. Методы и формы государственного регулирования агропромышленного производства. 6. Устранение диспаритета цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию, создание нормальной кредитно-финансовой системы для расширенного воспроизводства и развития социально сферы села. Функции государства в соответствии с	2

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	Федеральным законом «О сельскохозяйственной кооперации» (ст. 7,9 и др.). 7. Научное, кадровое, информационное обеспечение сельскохозяйственной кооперации как системы различных сельскохозяйственных кооперативов и их союзов, созданных сельскохозяйственными товаропроизводителямив целях удовлетворения своих экономических и иных потребностей. 8. Ответственность и её виды за убытки, причинённые кооперативу в результате незаконных действий (бездействия) государственных и иных органов либо их должностных лиц, нарушавших права кооператива, а также в результате ненадлежащего осуществления такими органами либо их должностными лицами предусмотренных законодательством обязанностей по отношению к кооперативу.	
Тема 6. Членские правоотношения	4. Уставные обязанности членов кооператива и гарантии их исполнения. Участие ассоциированного члена кооператива в управлении и деятельности кооператива. 5. Выход из кооператива по свободному и добровольному волеизъявлению. Гарантии права беспрепятственного выхода из коллективного хозяйства. Особенности выхода из кооператива в целях создания крестьянского (фермерского) хозяйства. 6. Исключение из членов кооператива:основания, условия, порядок. Право обжалования в суд постановления об исключении. Возврат пая (имущественного и земельного) выходящему или исключённому члену кооператива.	
Тема 7. Земельные правоотношения	3. Уставные обязанности кооператива по рациональному использованию и повышению плодородия земли. 4. Внутрикооперативный земельный правопорядок. Правовые формы предоставления земли производственным подразделениям, работающим на принципах	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	коллективного или арендного подряда. Обязанность производственных подразделений и каждого члена коллектива беречь землю и охранять природные богатства. Ответственность за неисполнение этой обязанности по Уставу кооператива. Защита земельных прав коллективного хозяйства.	
Тема 8. Организационно-управленческие правоотношения	3. Понятие, сущность и принципы кооперативной демократии. Система органов управления кооперативом. Собрание членов кооператива и его исключительная компетенция, собрание уполномоченных: нормы представительства, сроки полномочий, компетенция. 4. Правление кооператива, его уставные обязанности и права. Председатель сельскохозяйственного производственного кооператива, его уставные права и обязанности.	2
ВСЕГО		8

8.5 КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КУРСОВАЯ РАБОТА)

Не предусмотрен

9. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Самостоятельная работа студентов должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы, их содержание и форма контроля приведены в форме таблицы.

Наименование темы (раздела)	Наименование оценочного средства
Тема 1. История становления и развития аграрного права	Студент системно, логично и последовательно излагает материал на все вопросы, а также дает правильные ответы на дополнительные вопросы.
Тема 2. Предмет, метод и система сельскохозяйственно-кооперативного права	Имеются знание материала и способность сделать самостоятельные выводы, комментировать излагаемый материал; ответ с незначительными недочетами (например, затруднения с примерами из

	практики, неполный ответ, затруднения с ответами на дополнительные вопросы).
Тема 3. Источники сельскохозяйственно-кооперативного права.	Студент недостаточно глубоко изучил некоторые вопросы, допускает нечеткие формулировки, дан неполный ответы; затруднения с ответами на дополнительные вопросы
Тема 4.Внутрикооперативные отношения как предмет сельскохозяйственно-кооперативного права	Студент не знает значительной части учебного материала, допускает существенные ошибки; знания носят бессистемный характер; на большинство дополнительных вопросов даны ошибочные ответы; ответ дается не по вопросу
Тема 5. Государство и сельскохозяйственные кооперативы	Имеются знание материала и способность сделать самостоятельные выводы, комментировать излагаемый материал; ответ с незначительными недочетами (например, затруднения с примерами из практики, неполный ответ, затруднения с ответами на дополнительные вопросы).
. Тема 6. Членские правоотношения	Имеются знание материала и способность сделать самостоятельные выводы, комментировать излагаемый материал; ответ с незначительными недочетами (например, затруднения с примерами из практики, неполный ответ, затруднения с ответами на дополнительные вопросы).
Тема 7. Земельные правоотношения	Имеются знание материала и способность сделать самостоятельные выводы, комментировать излагаемый материал; ответ с незначительными недочетами (например, затруднения с примерами из практики, неполный ответ, затруднения с ответами на дополнительные вопросы).
Тема 8. Организационно-управленческие правоотношения	Студент системно, логично и последовательно излагает материал на все вопросы, а также дает правильные ответы на дополнительные вопросы.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ).

6.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Колесникова К.В. Аграрное право [Электронный ресурс] : практикум / К.В. Колесникова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский

федеральный университет, 2017. — 106 с. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69371.html

2. Земельное право : учебное пособие / Н. А. Алексеева, В. Н. Власенко, И. О. Краснова [и др.]. — Москва : Российский государственный университет правосудия, 2021. — 468 с. — ISBN 978-5-93916-933-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/117255.html

6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

2. Колесникова, К. В. Аграрное право : практикум / К. В. Колесникова. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. — 106 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/69371.html
3. Земельное право : учебное пособие / Т. В. Волкова, А. И. Гребенников, С. Ю. Королев, Е. Ю. Чмыхало ; под редакцией К. Г. Пандаков. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 316 с. — ISBN 978-5-394-01313-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/75223.html
4. Волкова, Т. В. Земельное право : учебное пособие для бакалавров / Т. В. Волкова, С. Ю. Королев, Е. Ю. Чмыхало. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 360 с. — ISBN 978-5-394-02360-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/57119.html

6.3. НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 года) // Российская газета. 21.01.2009 года № 7; 2014. № 6. Ст. 548;
2. Градостроительный кодекс Российской Федерации. Федеральный закон от 7 мая 1998 г. №73-ФЗ // СЗ РФ. 2005. № 1. Ст. 16;2015. № 1. Ст. 52;
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 г. № 195-ФЗ // СЗ РФ. 2002. № 1. Ст. 1; 2014. № 26. Ст. 3377;
4. Земельный кодекс РФ от 25 октября 2001 г. №136-ФЗ // СЗ РФ. 2001. № 44. Ст. 4147;2014. № 30. Ст. 4218;
5. Лесной кодекс Российской Федерации. Федеральный закон от 14 декабря 2006 г. № 200-ФЗ // СЗ РФ. 2006. № 50. Ст. 5278;2014. № 26. Ст. 3377;
6. Водный кодекс РФ. Федеральный закон от 3 июня 2006 г. № 74-ФЗ // СЗ РФ. 2006. № 23. Ст. 2381; 2014. № 43. Ст. 5799;
7. Вопросы системы и структуры федеральных органов исполнительной власти. Указ Президента Российской Федерации от 12 мая 2008 г. № 724 // СЗ РФ. 2008. № 20. Ст. 2290; 2014. № 37. Ст. 4938;

8. О Федеральной службе по экологическому, технологическому и атомному надзору. Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июля 2004 г. № 401 // СЗ РФ. 2004. № 32. Ст. 3348; 2015. № 4. Ст. 661;
9. О государственном земельном контроле. Постановление Правительства Российской Федерации от 02 января 2015 г. № 1 // СЗ РФ. 2015. № 2. Ст. 514;
10. Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Охрана окружающей среды» на 2012 - 2022 годы. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 апреля 2014 г. № 326 // СЗ РФ. 2014. № 18. Ст. 2171;
11. Об утверждении Положения Об осуществлении государственного мониторинга водных объектов. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 апреля 2007 г. № 219 // СЗ РФ. 2007. № 16. Ст. 1921; 2014. № 18. Ст. 2201;
12. О Федеральном агентстве по рыболовству. Постановление Правительства Российской Федерации от 11 июня 2008 г. № 444 // СЗ РФ. 2008. № 25. Ст.2979; 2013. № 26. Ст. 3314;
13. О сельскохозяйственной кооперации от 08.12.1995 N 193-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // СЗ РФ. 1995. № 50. Ст. 4870; 2016. № 27. Ст. 4225.
14. О недрах. Закон РФ от 21 февраля 1992 г. №2395-1 // СЗ РФ. 1995. № 10. Ст. 823;2014. № 26. Ст. 3377;
15. Об особо охраняемых природных территориях. Федеральный закон от 14 марта 1995 г. № 33-ФЗ // СЗ РФ. 1995. №. 12. Ст. 1024; 2014. № 26. Ст. 3377;
16. О животном мире. Федеральный закон от 24 апреля 1995 г. № 52-ФЗ // СЗ РФ. 1995. № 17. Ст. 1462; 2013. № 19. Ст. 2331;
17. Об охоте и о сохранении охотничьих ресурсов и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации. Федеральный закон от 24 июля 2009 г. № 209-ФЗ // СЗ РФ. 2009. № 30. Ст. 3735; 2014. № 26. Ст. 3377;
18. О рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов. Федеральный закон от 20 декабря 2004 г. № 166 // СЗ РФ. 2004. № 52. Ст. 5270; 2014. № 52. Ст. 7556;
19. Об архитектурной деятельности в Российской Федерации. Федеральный закон от 17 ноября 1995 г. № 169-ФЗ // СЗ РФ. 1995. № 47. Ст. 4473; 2011. № 30. Ст. 4596;
20. Об использовании атомной энергии. Федеральный закон от 21 ноября 1995 г. № 170-ФЗ // СЗ РФ. 1995. № 48. Ст. 4552; 2013. № 27. Ст. 3451;
21. Об экологической экспертизе. Федеральный закон от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ // СЗ РФ. 1995. № 48. Ст. 4556; 2009. № 51. Ст. 6151; 2015. № 7. Ст. 1018;
22. О континентальном шельфе Российской Федерации. Федеральный закон от 30 ноября 1995 г. № 187-ФЗ // СЗ РФ. 1995. № 49. Ст. 4694; 2014. № 42. Ст. 5615;
23. О радиационной безопасности населения. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 3-ФЗ // СЗ РФ. 1996. № 3. Ст. 141; 2011. № 30. Ст. 4590;
24. Об отходах производства и потребления. Федеральный закон от 24 июня 1998 г. № 89-ФЗ // СЗ РФ. 1998. № 26. Ст. 3009; 2014. № 30. Ст. 4262;
25. О промышленной безопасности опасных производственных объектов. Федеральный закон от 21 июля 1997 г. №116-ФЗ // СЗ РФ. 1997. № 30. Ст. 3588; 2015. № 1. Ст. 67.

11. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ" (ДАЛЕЕ - СЕТЬ

"ИНТЕРНЕТ"), НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):

11.5 Информационный массив Независимого института социальной политики (http://www.socpol.ru)

11.6 Информационные массивы Росстата (http://www.gks.ru)

11.7 Электронная база данных диссертаций Российской государственной библиотеки (http://www.diss.rsl.ru)

11.8 Федеральный портал «Российское образование» (http://www.edu.ru)

11.9 Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (http://window.edu.ru)

11.10 Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) (http://fcior.edu.ru)

11.11 Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» (http://ecsocman.edu.ru)

11.12 Поисковые системы Яндекс.ру (http://www.yandex.ru/), Google (http://www.google.ru), Bing.com (http://www.bing.com/).

11.13 «GoogleScholar» - Поиск научной информации (http://scholar.google.com/).

11.14 «Scirus» - Поиск научной информации (http://www.scirus.com/).

11.15 «Сигла» - Поиск в электронных каталогах российских и зарубежных библиотек (http://www.sigla.ru/)

12. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Аграрная реформа в современной России и коллективные хозяйства крестьян

Тема 1. История становления и развития аграрного права

Ознакомиться с рекомендованной основной и дополнительной литературой по данной теме для получения более углубленных знаний по рассмотренным вопросам и для формирования собственного мнения по основным проблемам темы.

Тема 2. Предмет, метод и система сельскохозяйственно-кооперативного права

Формирование устойчивых знаний сельскохозяйственно-кооперативного права как отрасли права, науки и учебной дисциплины, его особенности. Изложить теоретические представления о предмете сельскохозяйственно-кооперативного права; проанализировать различные методы отграничения сельскохозяйственно-кооперативного права от смежных отраслей; раскрыть особенности и характерные черты сельскохозяйственно-кооперативного права.

Тема 3. Источники сельскохозяйственно-кооперативного права.

Усвоить основной категориальный аппарат по теме семинара; раскрыть специфику общественных отношений, составляющих предмет отрасли, отделить предмет сельскохозяйственно-кооперативного права права в соотношении со смежными отраслями права, систематизировать подотрасли и институты сельскохозяйственно-кооперативного права, разграничить его принципы.

Сельскохозяйственно-кооперативные правоотношения

Тема 4.Внутрикооперативные отношения как предмет сельскохозяйственно-кооперативного права

Уточнить новые термины и понятия (например, «сельскохозяйственный кооператив», «потребительский кооператив» и др.); изложить теоретические представления о форме и видах сельскохозяйственных кооперативов; проанализировать преимущества и недостатки сельскохозяйственной кооперации; раскрыть порядок преобразования кооператива.

Тема 5. Государство и сельскохозяйственные кооперативы

Отличие сельскохозяйственных производственных кооперативов от сельскохозяйственных потребительских кооперативов, от потребительских кооперативов: перерабатывающих, сбытовых, обслуживающих, снабженческих, садоводческих, огороднических, животноводческих, кредитных, страховых, иных. Преимущества и недостатки сельскохозяйственной кооперации.

Тема 6. Членские правоотношения

Формирование устойчивых знаний о членских правоотношениях, разъяснить новые термины и понятия (например, «прекращение членства» и др.); изложить теоретические представления о приеме и исключении из кооператива; проанализировать особенности и характерные черты земельных паев и имущественных долей.

Тема 7. Земельные правоотношения

Изучить особенности правового положения сельскохозяйственных производственных и потребительских кооперативов как участников земельных правоотношений; усвоить способы, условия и формы защиты земельных прав кооператива.

Тема 8. Организационно-управленческие правоотношения

Изучить особенности правового положения органов управления кооперативом, кооперативной демократии; усвоить способы, условия и формы осуществления кооперативной демократии; расширение знаний о правах и обязанностях органов управления сельскохозяйственным кооперативом .

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. Microsoft Office 2007;

2. Internet Explorer;

3. PowerPoint;

4. Microsoft Word 2010;

5. Программные продукты компаний «Intel», «Microsoft», «Хронобус», «1С».

13. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).

1. Интернет-версии системы КонсультантПлюс: законы РФ и другие нормативные документы: Региональное законодательство сайт. URL: http://base.consultant.ru/regbase/

2. Гарант: Информационно-правовой портал сайт. URL: http://www.garant.ru/doc/

3. Государственная автоматизированная система Российской Федерации «Правосудие» сайт. URL: http://search.sudrf.ru

14. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).

Основное назначение, тип занятий	Описание материально-технических средств обучения	Учебный корпус, № ауд.
Обучающее - лекции	Аудитория, оборудованная мультимедийными средствами обучения	Корп.
Обучающее, контролирующее – практические занятия	Компьютерный класс	Корп.
Обучающее, контролирующее – самостоятельная подготовка	Комната самоподготовки. Кабинет курсового и дипломного проектирования. Рабочее место в компьютерном классе с выходом в сеть Интернет	Корп.
Контролирующее – текущий контроль	Компьютерный класс с выходом в сеть Интернет	Корп.

Основное назначение, тип занятий	Описание материально-технических средств обучения	Учебный корпус, № ауд.
успеваемости и промежуточная аттестация		

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет

имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Биолого-химический факультет

Кафедра «Химия»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« Химия»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки/	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный

Ильхаева З.С. Рабочая программа учебной дисциплины «Химия» [Текст] /сост. Ильхаева З.С. – Грозный: ФГБОУ «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции растениеводства», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 3 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология производства и переработки с/продукции», уровень высшего образования – бакалавриат, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07. 2017г. № 669, с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4.	Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	12
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины	14
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	16
10.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	17
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	19

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины — изучение теории по органической и неорганической химии. Изучение молекулярных и структурных формул, ознакомление с лабораторными занятиями.

Задачи дисциплины:

– изучить общие вопросы по неорганической химии.

– изучить общие вопросы по органической химии;

-- владеть навыками определения классов соединений

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В процессе освоения дисциплины «Химия» формируются следующие компетенции :общепрофессиональные компетенции ОПК-1

знать:

- основные положения и термины современной химии.

- строение важнейших классов соединений, с которыми работает химик

- биологическое значение основных классов органических и неорганических **соединений .**

уметь:

- работать с научной литературой по химии

владеть:

- методикой проведения экспериментальных исследований

- методикой работы в лаборатории с низкомолекулярными веществами

- методикой работы в лаборатории с биополимерами

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код и наименование компетенции**
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ОПК-1

1. **Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине**

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 способен решать типовые задачи профессиональной Деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.	ОПК-1,1 использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в оьласти производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	*знать:* - основные положения и термины современной химии. - строение важнейших классов соединений, с которыми работает химик - биологическое значение основных классов органических и неорганических соединений . *уметь:* - работать с научной литературой по химии *владеть:* - методикой проведения экспериментальных исследований - методикой работы в лаборатории с низкомолекулярными веществами - методикой работы в лаборатории с биополимерами

. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Заочная сессия1***	***Заочная сессия2***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	144/4з.е.	72/2з.е.	72/2з.е.
Контактная работа:	51	12	6
Занятия лекционного типа	17	6	4

	Лабораторные работы	34	6	2
	Промежуточная аттестация: **экзамен**	36		9
Самостоятельная работа (СРС)		57	60	57
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)				

2. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.1. Распределение часов по разделам и видам работы

4.1.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел**	**Виды учебной работы (в часах)**						
		Контактная работа						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		**Занятия семинарского типа**				
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинары*	*Лабораторные раб.*	*Иные занятия*	
1.	Введение. Природа ковалентной связи. Классификация органических соединений и реакций. Алканы.Циклоалканы. Алкены. Алкины.	2				4		8
2.	Ароматические соединения	2				4		8
3.	Галогенпроизводные углеводородов	2				4		8
4.	Спирты. Фенолы. Простые эфиры	2				4		8
5.	Нитросоединения. Амины. Диазосоединения	2				4		8
6.	Альдегиды и кетоны	2				4		6

7.	Карбоновые кислоты и их производные. Гетероциклы	2				4		6
8.	Биоорганические соединения	3				6		5
	Итого	17				34		57

Для заочного отделения

Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 способен решать типовые задачи профессиональной Деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.	ОПК-1,1 использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в оьласти производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	*знать:* - основные положения и термины современной химии. - строение важнейших классов соединений, с которыми работает химик - биологическое значение основных классов органических и неорганических соединений . *уметь:* - работать с научной литературой по химии *владеть:* - методикой проведения экспериментальных исследований - методикой работы в лаборатории с низкомолекулярными веществами - методикой работы в лаборатории с биополимерами

4.1.2.Заочная форма обучения (сессия1)

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Заочная***	***Заочная***

		сессия1	***сессия2***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	144/4з.е.	72/2з.е.	72/2з.е.
Контактная работа:	51	12	6
Занятия лекционного типа	17	6	4
Лабораторные работы	34	6	2
Промежуточная аттестация: **экзамен**	36		9
Самостоятельная работа (СРС)	57	60	57
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)			

№ п/п	**Раздел**	**Виды учебной работы (в часах)**						
		Контактная работа						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		**Занятия семинарского типа**				
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинары*	*Лабораторные раб.*	*Иные занятия*	
1.	Введение. Природа ковалентной связи. Классификация органических соединений и реакций. Алканы.Циклоалканы. Алкены. Алкины. Ароматические соединения	2				2		30
2.	Галогенпроизводные углеводородов. Спирты. Фенолы. Простые эфиры	4				4		30
3.	Нитросоединения. Амины. Диазосоединения. Альдегиды и кетоны							
4.	Карбоновые кислоты и их производные. Гетероциклы. Биоорганические соединения							

	Итого	6				6		60

4.1.3. Заочная форма обучения (сессия2)

№ п/п	Раздел	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинары*	*Лабораторные раб.*	*Иные занятия*	
1.	Введение. Природа ковалентной связи. Классификация органических соединений и реакций. Алканы.Циклоалканы. Алкены. Алкины. Ароматические соединения							
2.	Галогенпроизводные углеводородов. Спирты. Фенолы. Простые эфиры							
3.	Нитросоединения. Амины. Диазосоединения. Альдегиды и кетоны	2				1		50
4.	Карбоновые кислоты и их производные. Гетероциклы. Биоорганические соединения	2				1		67
	Итого	4				2		117

4.2. Программа дисциплины, структурированная по разделам и темам для очного отделения[2]

4.2.1. Содержание лекционного курса

№	Наименование раздела	Содержание лекционных занятий (темы)

[2] Распределение по темам с указанием количества часов контактной работы представлено в приложении к РПД в виде календарно-тематического плана.

п/п	дисциплины	
1.	Введение. Природа ковалентной связи. Классификация органических соединений и реакций. Алканы.Циклоалканы. Алкены. Алкины.	Классификация органических соединений. Понятие о функциональных группах. Номенклатура органических соединений: тривиальная, рациональная, систематическая (ИЮПАК). Способы получения. Химические свойства.
2.	Ароматические соединения	Особенности пространственного и электронного строения бензола. Понятие ароматичности. Полициклические ароматические соединения. Гетероароматические соединения. Соединения бензольного ряда. Изомерия и номенклатура Физические свойства. общая характеристика реакционной способности. Реакции электрофильного замещения: галогенирование, нитрование, сульфирование.
3	Галогенпроизводные углеводородов	Галогенпроизводные алканов. Классификация и номенклатура. Способы получения. Физические свойства. общая характеристика реакционной способности. Применение галогенпроизводных в промышленном органическом синтезе. Проблемы охраны окружающей среды, связанные с галогенпроизводными (фреоны, полихлорированные арены и диоксины).
4	Спирты. Фенолы. Простые эфиры	Одноатомные спирты. Классификация и номенклатура. Способы получения. Пространственное и электронное строение. Химические свойства. Многоатомные спирты. Гликоли. Глицерин. Полиэтиленгликоли. Способы получения. Физические и химические свойства. Практическое применение. Ненасыщенные спирты. Фенолы. Классификация и номенклатура. Способы получения. Физические свойства. Простые эфиры. Классификация и номенклатура. Способы получения.
5	Нитросоединения. Амины. Диазосоединения	Нитросоединения. Классификация и номенклатура. Способы получения. Химические свойства Диазосоединения. Физические свойства. Химические

		свойства.
6	Альдегиды и кетоны	Классификация и номенклатура. Способы получения. Физические свойства. Пространственное и электронное строение. Химические свойства. Основность.
7	Карбоновые кислоты и их производные. Гетероциклы	Одноосновные карбоновые кислоты. Классификация и номенклатура. Способы полученияФизические свойства. Химические свойства. Основность карбоновых кислот. Реакции карбоновых кислот с нуклеофильными реагентами (аммиак, спирты). Реакция этерификации, ее механизм.Способы получения..
8	Биоорганические соединения	Углеводы. Классификация и номенклатура. Строение и конфигурация. D- и L- Сахариды. Глюкоза. Формулы Фишера и Хеуорса. Аномеры. Эпимеры. Физические и химические свойства моносахаридов. Фруктоза, рибоза, дезоксирибоза. Дисахариды: мальтоза, лактоза, целлобиоза, сахароза. Строение и свойства. Полисахариды: крахмал, гликоген, целлюлоза

4.3.Содержание практических занятий – не предусмотрено.

4.4.Содержание лабораторных занятий

№ п/п	**Наименование раздела дисциплины**	**Содержание лабораторных занятий (темы)**
1.	5. Нитросоединения. Амины. Диазосоединения	Определение нитратов в плодах
2.	8. Биоорганические соединения	Классификация регуляторов роста растений по хим. природе
3.	8. Биоорганические соединения	Основные регуляторные процессы в растениях
4.	1.Алкены.	Влияние этилена на различные органы клеток растений

5.Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

5.1 Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю)

№ п/п	**Контролируемые разделы (темы)**	**Наименование оценочного средства**
1.	Введение. Природа ковалентной связи. Классификация органических соединений и реакций. Алканы.Циклоалканы. Алкены. Алкины.	
2.	Ароматические соединения	
3.	Галогенпроизводные углеводородов	
4.	Спирты. Фенолы. Простые эфиры	
5.	Нитросоединения. Амины. Диазосоединения	
6.	Альдегиды и кетоны	
7.	Карбоновые кислоты и их производные. Гетероциклы	
8.	Биоорганические соединения	

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля

Перечень вопросов для подготовки к экзамену по дисциплине « химия».

1. Номенклатура и изомерия алканов.

2.Способы получения алкинов.

3. Алкены. Физические свойства.

4. Химические свойства алкинов.

5.Получение алканов. Реакция Вюрца.

6. Классификация органических соединений.

7. Карбоновые кислоты. Номенклатура и изомерия.

8.Алканы. Гомологический ряд. Изомерия и номенклатура..

9. Физические свойства фенола.

10. Химические свойства альдегидов.

11.Альдегиды. Способы получения.

12.Способы получения фенолов.

13. Альдегиды. Физические свойства.

14.Применение фенола.

15.Альдегиды. Применение важнейших альдегидов.

16.Бензол. Гомологи бензола.

17. Электрофильное замещение в ароматическом ряду.

18. Производные карбоновых кислот. Амиды, нитрилы.

19. Алкины. Гомологический ряд. Изомерия и номенклатура.

20.Алкены. Реакции присоединения.

21. Алкины, номенклтура, изомерия.

22. Напишите уравнение реакции получения бензола из ацетилена.

23.Фенолы. Номенклатура и изомерия.

24. Производные карбоновых кислот. Галогенангидриды. амиды, нитрилы.

25. Карбоновые кислоты. Номенклатура, изомерия.

26.Применение ароматических углеводородов.

27.Спирты. Изомерия и номенклатура.

28. Альдегиды и кетоны. Номенклатура.

29.Сложние эфиры. Химические свойства.

30. Оксосоединения. Альдегиды и кетоны. Способы получения.

31.Теория химического строения А.М.Бутлерова.

32.Спирты. Применение важнейших спиртов.

33.Двухатомные и трехатомные фенолы.

34.Нефть и продукты ее переработки.

35.Простые эфиры и эфиры неорганических кислот.

36.Применение глицерина.

37.Номенклатура и физические свойства простых эфиров.

38.Способы получения алкенов.

39.Трехатомные и полиатомные спирты.

40.Бензол. Физические свойства.

41. Альдегиды и кетоны. Номенклатура.

42. Важнейшие химические свойства сложных эфиров.

43.Карбоновые кислоты. Номенклатура, изомерия.

44.Алкены.Пространственное строение алкенов.

45. Способы получения производных карбоновых кислот.

46. Спирты, номенклатура, изомерия.

47. Классификация органических веществ по строению углеродного скелета.

48. Применение метана.

49.Физические свойства и применение карбоновых кислот.

50.Виды изомерии органических соединений.

51.Химические свойства алканов.

52.Предельные углеводороды (алканы). Химические свойства.

53.Напишите уравнения реакций, при помощи которых можно из метана и неорганических веществ получить бутан.

54.Способы получения ароматических углеводородов.

55.Напишите уравнения реакций, которые надо провести для получения уксусной кислоты.

56.Химические свойства спиртов.

57. Карбоновые кислоты. Реакция этерификации.

58. Способы получения бензола

59. Производные карбоновых кислот.

60. Органические удобрения их виды и характеристики.

5.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий

и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Творческое задание

Эссе – это небольшая по объему письменная работа, сочетающая свободные, субъективные рассуждения по определенной теме с элементами научного анализа. Текст должен быть легко читаем, но необходимо избегать нарочито разговорного стиля, сленга, шаблонных фраз. Объем эссе составляет примерно 2 – 2,5 стр. 12 шрифтом с одинарным интервалом (без учета титульного листа).

Критерии оценивания - оценка учитывает соблюдение жанровой специфики эссе, наличие логической структуры построения текста, наличие авторской позиции, ее научность и связь с современным пониманием вопроса, адекватность аргументов, стиль изложения, оформление работы. Следует помнить, что прямое заимствование (без оформления цитат) текста из Интернета или электронной библиотеки недопустимо.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения); наличие четко определенной личной позиции по теме эссе; адекватность аргументов при обосновании личной позиции, стиль изложения.

Оценка *«хорошо»* ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате

рассуждения); но не прослеживается наличие четко определенной личной позиции по теме эссе; не достаточно аргументов при обосновании личной позиции

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение). Но не прослеживаются четкие выводы, нарушается стиль изложения

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если не выполнены никакие требования

Кейсы (ситуации и задачи с заданными условиями)

Обучающийся должен уметь выделить основные положения из текста задачи, которые требуют анализа и служат условиями решения. Исходя из поставленного вопроса в задаче, попытаться максимально точно определить проблему и соответственно решить ее.

Задачи могут решаться устно и/или письменно. При решении задач также важно правильно сформулировать и записать вопросы, начиная с более общих и, кончая частными.

Критерии оценивания – оценка учитывает методы и средства, использованные при решении ситуационной, проблемной задачи.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда обучающийся выполнил задание (решил задачу), используя в полном объеме теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся в целом выполнил все требования, но не совсем четко определяется опора на теоретические положения, изложенные в научной литературе по данному вопросу.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся показал положительные результаты в процессе решения задачи.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не выполнил все требования.

Деловая игра

Необходимо разбиться на несколько команд, которые должны поочередно высказать свое мнение по каждому из заданных вопросов. Мнение высказывающейся команды засчитывается, если противоположная команда не опровергнет его контраргументами. Команда, чье мнение засчитано как верное (не получило убедительных контраргументов от противоположных команд), получает один балл. Команда, опровергнувшая мнение противоположной команды своими контраргументами, также получает один балл. Побеждает команда, получившая максимальное количество баллов.

Ролевая игра как правило имеет фабулу (ситуацию, казус), распределяются роли, подготовка осуществляется за 2-3 недели до проведения игры.

Критерии оценивания – оцениваются действия всех участников группы. Понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Соответствие реальной действительности решений, выработанных в ходе игры. Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе (умение слушать, конструктивно вести беседу, убеждать, управлять временем, бесконфликтно общаться), достижение игровых целей, (соответствие роли – при ролевой игре). Ясность и стиль изложения.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, выполнения всех критериев.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

Исследовательский проект (реферат)

Исследовательский проект – проект, структура которого приближена к формату научного исследования и содержит доказательство актуальности избранной темы, определение научной проблемы, предмета и объекта исследования, целей и задач, методов, источников, историографии, обобщение результатов, выводы.

Результаты выполнения исследовательского проекта оформляется в виде реферата.

Критерии оценивания - поскольку структура исследовательского проекта максимально приближена к формату научного исследования, то при выставлении учитывается доказательство актуальности темы исследования, определение научной проблемы, объекта и предмета исследования, целей и задач, источников, методов исследования, выдвижение гипотезы, обобщение результатов и формулирование выводов, обозначение перспектив дальнейшего исследования.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся демонстрирует непонимание проблемы, многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

Информационный проект (доклад с презентацией)

Информационный проект – проект, направленный на стимулирование учебно-познавательной деятельности студента с выраженной эвристической направленностью (поиск, отбор и систематизация информации об объекте, оформление ее для презентации).

Информационный проект отличается от исследовательского проекта, поскольку представляет собой такую форму учебно-познавательной деятельности, которая отличается ярко выраженной эвристической направленностью.

Критерии оценивания - при выставлении оценки учитывается самостоятельный поиск, отбор и систематизация информации, раскрытие вопроса (проблемы), ознакомление студенческой аудитории с этой информацией (представление информации), ее анализ и обобщение, оформление, полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда обучающийся полностью раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 5 профессиональных терминов, широко использует информационные технологии, ошибки в информации отсутствуют, дает полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 2 профессиональных терминов, достаточно использует информационные технологии, допускает не более 2 ошибок в изложении материала, дает полные или частично полные ответы на вопросы аудитории.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся, раскрывает вопрос (проблему) не полностью, представляет информацию не систематизировано и не совсем последовательно, использует 1-2 профессиональных термина, использует информационные технологии, допускает 3-4 ошибки в изложении материала, отвечает только на элементарные вопросы аудитории без пояснений.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если вопрос не раскрыт, представленная информация логически не связана, не используются профессиональные термины, допускает более 4 ошибок в изложении материала, не отвечает на вопросы аудитории.

Дискуссионные процедуры

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, мини-конференции являются средствами, позволяющими включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Задание дается заранее, определяется круг вопросов для обсуждения, группы участников этого обсуждения.

Дискуссионные процедуры могут быть использованы для того, чтобы студенты:

–лучше поняли усвояемый материал на фоне разнообразных позиций и мнений, не обязательно достигая общего мнения;

– смогли постичь смысл изучаемого материала, который иногда чувствуют интуитивно, но не могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию;

– смогли согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Критерии оценивания – оцениваются действия всех участников группы. Понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Соответствие реальной действительности решений, выработанных в ходе игры. Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе (умение слушать, конструктивно вести беседу, убеждать, управлять временем, бесконфликтно общаться), достижение игровых целей, (соответствие роли – при ролевой игре). Ясность и стиль изложения.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда все требования выполнены в полном объеме.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

Тестирование

Является одним из средств контроля знаний обучающихся по дисциплине.

Критерии оценивания – правильный ответ на вопрос

Оценка *«отлично»* ставится в случае, если правильно выполнено 90-100% заданий

Оценка *«хорошо»* ставится, если правильно выполнено 70-89% заданий

Оценка *«удовлетворительно»* ставится в случае, если правильно выполнено 50-69% заданий

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если правильно выполнено менее 50% заданий

Контрольная работа

Оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение изложить письменно.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда соблюдены все критерии.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

1) Грандберг И.И, Органическая химия.Дрофа. Москва.2002.
2) Иванов В.Г. Органическая химия М., 2009 г.
3) Оганесян Э.Т. Органическая химия,-ИЦ Академия, 2011.

7. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Иванов В.Г. Органическая химия М., 2009 г.
2.Оганесян Э.Т. Органическая химия,-ИЦ Академия, 2011.

Электронный ресурс.

1. Лабораторный практикум по курсу органической химии [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу органической

химии / Л. А. Хмарцева, М. Б. Степанов, Р. С. Кадушечкина [и др.] ; под ред. А. М. Голубев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана, 2011. — 44 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/31038.html

2. Дроздов, А. А. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Дроздов, М. В. Дроздова. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Научная книга, 2019. — 159 c. — 978-5-9758-1810-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/81036.html

3. Козьминых, Е. Н. Органическая химия [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для специальности 050102.65 - «Биология с дополнительной специальностью “Химия”» / Е. Н. Козьминых. — Электрон. текстовые данные. — Пермь : Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2013. — 120 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/32074.html4.

4. Титаренко, А. И. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Титаренко. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 131 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/731.html5.

5. Горленко, В. А. Органическая химия. Часть III-IV [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Горленко, Л. В. Кузнецова, Е. А. Яныкина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Прометей, 2012. — 414 c. — 978-5-7042-2324-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18593.html6.

6. Решение типовых задач по органической химии для различных классов соединений [Электронный ресурс] : методические указания / М. Б. Степанов, Л. А. Хмарцева, Е. А. Якушева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана, 2013. — 72 c. — 978-5-7038-3688-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/31540.html

7. Практикум по органической химии [Электронный ресурс] : учебник / А. Ф. Пожарский, А. В. Гулевская, О. В. Дябло, В. А. Озерянский. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2009. — 320 c. — 978-5-9275-0612-5. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47039.html

8. Курс лекций по органической химии [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Н. Шипуля, Ю. А Безгина, Е. В. Волосова, Е. В. Пашкова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Параграф, 2014. — 116 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/47311.html9.

9. рлова, А. М. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. М. Орлова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2016. — 230 c. — 978-5-7264-1302-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/48034.html

10. Кужаева, А. А. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кужаева, И. В. Берлинский, Н. В. Джевага. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 152 c. — 978-5-4487-0310-2. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/77218.html

11. Горленко, В. А. Органическая химия для бакалавров-биологов. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. А. Горленко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский педагогический государственный университет, 2016. — 332 с. — 978-5-4263-0212-9. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/70138.html

12. Пестряк, И. В. Химия. Раздел. Название органических соединений [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Пестряк, А. А. Сименел. — Электрон. текстовые данные. — М. : Издательский Дом МИСиС, 2015. — 78 с. — 978-5-87623-956-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/64210.html

13. Савин, Г. А. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов заочного отделения биологических специальностей вузов / Г. А. Савин. — Электрон. текстовые данные. — Волгоград : Волгоградский государственный социально-педагогический университет, «Перемена», 2009. — 54 с. — 978-5-9935-0124-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21476.html

14.Савин, Г. А. Органическая химия [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для студентов заочного отделения биологических специальностей вузов / Г. А. Савин. — Электрон. текстовые данные. — Волгоград : Волгоградский государственный социально-педагогический университет, «Перемена», 2009. — 54 с. — 978-5-9935-0124-6. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21476.html

15.Электронная библиотека технического ВУЗа. Лицензионный договор №157-11 от 01.08.18.

8. Состав программного обеспечения
9. Оборудование и технические средства обучения
Состав программного обеспечения
8. Оборудование и технические средства обучения

7.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети InternetSite:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» http://www.iprbookshop.ru/index.ph

Консультант студента (http://www.studentlibrary.ru)

ЭБС "Лань" - сервисы для инклюзивного образования (https://e.lanbook.com)

Polpred.com - Интернет-ресурсы

- www.pubmed.com
- www.medline.ru
- www.elibrary.ru
- http://biblioclub.ru
-)http://znanium.com/

http://e.lanbook.com/

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). Для освоения учебного материала дисциплины необходимо работать как с конспектами лекций, так и литературой, которая указана в рабочей программе, размещенной, доступ в ЭБС осуществляется через личный кабинет студента. Кроме того, по отдельным вопросам можно получить консультацию у преподавателя.

1. Рекомендации по работе с конспектом лекции.

Понимание материала достигается только путем самостоятельной работы над ним. Самостоятельную работу следует начинать с доработки конспекта, желательно в тот же день, пока время не стерло содержание лекции из памяти (через 10 ч после лекции в памяти остается не более 30-40 % материала). Обязательно использовать материал по рекомендуемой литературе, разрешая в ходе чтения, возникшие ранее затруднения, вопросы, а также дополнения и исправляя свои записи. В ходе доработки конспекта углубляются, расширяются и закрепляются знания, а также дополняется, исправляется и совершенствуется конспект. Подготовленный конспект и рекомендуемая литература используются при подготовке к устному опросу и лабораторной работе. Подготовка сводится к внимательному прочтению учебного материала, к выписыванию незнакомых понятий и терминов и их определений, к изучению схем и рисунком, к ответам на вопросы, предложенные в конце лекции преподавателем или помещенные в рекомендуемой литературе.

Вопросы по теме являются средством самоконтроля, поэтому ответам на них стоит уделить серьезное внимание. Непременным условием глубокого усвоения учебного материала является знание основ, на которых строится изложение материала. Обычно преподаватель напоминает, какой ранее изученный материал и в какой степени требуется подготовить к очередному занятию. Эта рекомендация, как и требование систематической и серьезной работы над всем лекционным курсом, подлежит безусловному выполнению. Потери логической связи как внутри темы, так и между ними приводит к негативным последствиям: материал учебной дисциплины перестает основательно восприниматься, а творческий труд подменяется утомленным переписыванием.

Очень полезным является предварительное ознакомление с учебным материалом. Даже краткое, беглое знакомство с материалом очередной лекции дает многое. Студенты получают общее представление о ее содержании и структуре, о главных и второстепенных вопросах, о терминах и определениях. Все это облегчает работу на лекции и делает ее целеустремленной.

Методические указания по подготовке к практическим и лабораторным работам.

Главная цель лабораторных занятий -осуществить связь теоретических положений с практической действительностью, экспериментальную проверку теоретических положений. Знакомство с оборудованием и выработка навыков работы с ним, уяснение хода выполнения лабораторной работы является обязательным условием качественного выполнения работы. Кроме достижения главной цели - подтверждение теоретических положений на лабораторном занятии решаются и другие задачи: формируются практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками,

лабораторным оборудованием, аппаратурой, которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты). При подготовке к лабораторным работам необходимо ознакомиться с методическими указаниями той работы, которая значится в графике учебного процесса и изучить: цель работы; содержание работы; оборудование рабочего места; правила техники безопасности; общие сведения о материалах и методах исследования, оборудования, порядок выполнения работы и обработку опытных данных; подготовить отчет о выполненной работе.

2. Методические рекомендации по самостоятельной работе над изучаемым материалом

Самостоятельная работа предполагает нормирование культуры умственного труда, самостоятельности и инициативы в поиске и приобретении знаний; закрепление знаний и навыков, полученных на всех видах учебных занятий; подготовку к предстоящим занятиям, зачетам, экзаменам, выработку умений анализировать факты и явления. Успех в процессе самостоятельной работы, самостоятельного чтения литературы во многом зависит от умения правильно работать с книгой, работать над текстом.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

1. Организация взаимодействия посредством электронной почты (решение организационных вопросов и консультирование посредством электронной почты).
2. Для проведения занятий используется интерактивная форма проведения с использованием мультимедийного проектора для слайд-презентаций, ноутбука, экрана, а также ряд образовательных технологий
3. Для проверки текстов на оригинальность программа Антиплагиат
4. Для проведения промежуточной аттестации (экзамена) компьютерная форма проверки письменных работ

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Электронные лекции, электронный банк тестов, мультимедийные средства для проведения занятий, персональные компьютеры, весы технохимические, весы аналитические, барометр, термостат, бани, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, ареометр, калориметр, pH-метр, вольтметр, электролизер, спектрофотометр, фотоколориметр, лабораторный микроскоп, химическая посуда, реактивы.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

ИНСТИТУТ МАТЕМАТИКИ, ФИЗИКИ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Кафедра «Программирование и инфокоммуникационные технологии»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информатика»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.08

Грозный, 2022

Вахажи Х-М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Информатика» / Сост. Вахажи Х-М.М - Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры программирование и инфокоммуникационные технологии, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 8 от 20 сентября 2022г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.04 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»,, уровень высшего образования – бакалавриат, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации 15 августа 2017 г. № 699, с учетом профиля «Агрономия», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Вахажи Х-М.М, 2022

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины 4

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий 6

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) 13

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 14

7. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 25

8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)	26
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	27
10.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	28
11	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).	28

2. **Цели и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины является ознакомить студентов с основами современных информационных технологий и тенденциями их развития, обучить студентов принципам использования информационных ресурсов в средах программного обеспечения офисных технологий**,** привить навыки применения современных информационных технологий в будущей профессиональной деятельности.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие **задачи:**

получение базового образования по информатике, обеспечение расширенного и углубленного изучения устройства компьютера;

получение четкого представления о том, какие физические процессы протекают при работе основных устройств компьютера;

развитие навыка работы со служебными программами;

рассмотрение всего разнообразия устройств ввода и вывода;

выработка навыков работы с наиболее распространенными периферийными устройствами (принтер, сканер, модем);

3. **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код наименование компетенции**
УК 1	Универсальные	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	**Код и наименование индикатора**	**Результаты обучения**

	компетенции	по дисциплине
УК 1	УК 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК 1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.	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.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.04 «Агрономия».

Дисциплина Б1.О.11 «Информатика» относится к блоку 1, обязательной части, дисциплин рабочего учебного плана по направлению подготовки 35.03.04 «Агрономия». Изучается на 1 курсе в 2-м семестре.

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**

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 3 зачетных единиц (108ч.)

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	**Трудоемкость, часов 108/3**		
	3 семестр	**семестр**	**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**34**		**34**
Лекции (Л)	17		17

Практические занятия (ПЗ)	17		17
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	72		72
Доклад (Д)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Зачёт/экзамен	зачет		108/3

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ темы	Наименование темы	Содержание темы	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Общее представление архитектуры компьютеров	1.1 Введения в дисциплину архитектура компьютера 1.2 Программная архитектура. 1.3 Аппаратная архитектура	УО,Т,Д
2	Основные и периферийные устройства ЭВМ	2.1 Персональный компьютер – компьютер для личного пользования. Основные устройства персонального компьютера. Минимальный комплект устройств. Магистральный принцип взаимодействия устройств персонального компьютера. 2.2 Характеристики микропроцессора: тактовая частота, разрядность. Объём – основная характеристика оперативной памяти. 2.3 Характеристики устройств внешней памяти. 2.4 Назначение и группы периферийных	УО, Т,Д

		устройств 2.5 Периферийные устройства ввода информации 2.6 Периферийные устройства вывода информации.	
3	MS Microsoft Word	3.1 Общая характеристика MS WORD 3.2 Интерфейс Microsoft Word 3.3 Основные приемы работы с текстом 3.4 Таблицы, диаграммы	УО,Т,Д
4	MS Microsoft Power Point	4.1 Объекты в приложении PowerPoint 4.2 Создание текстового слайда и простых элементов оформления 4.3 Работа с группой объектов, создание сложных элементов оформления 4.4 Оформление презентаций: подбор цветовой палитры, шрифтов и изображений.	УО, Т,Д
5	Защита информации	5.1Информационные угрозы 5.2 Вредоносные программы 5.3 Компьютерные преступления и наказания	УО,Т,Д

В графе 4 приводятся планируемые формы текущего контроля: УО – устный опрос, Д – написание доклада, К – коллоквиум, Э – эссе, Т – тестирование, рубежный контроль - РК, П – подготовка презентации; С – собеседование; Д – дискуссия; ПР – письменная работа.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3.Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ темы	**Наименование темы**	**Количество часов**		
		Всего	**Контактная работа обучающихся**	**Внеауд. работа СР**

			Л	**ПЗ**	**ЛР**	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общее представление архитектуры компьютеров	20	2	4		14
2	Основные и периферийные устройства ЭВМ	23	4	3		16
3	MS Microsoft Word	19	3	2		14
4	MS Microsoft Power Point	20	2	4		14
5	Защита информации	22	4	2		14
Итого		**108**	**17**	**17**		**72**

4.4.Самостоятельная работа студентов в 5 семестре

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Общее представление архитектуры компьютеров	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	14	УК 1
Основные и периферийные устройства ЭВМ	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	16	УК 1
MS Microsoft Word	Подготовка Интернет-обзора	Устный опрос, тестирование, реферат	14	УК 1
MS Microsoft Power Point	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	14	УК 1

Защита информации	Реферирование литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	14	УК 1
Всего часов			**72**	

4.5. Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

4.6. Практические (семинарские) занятия

№ ПР	№ раздела	Наименование практических работ	Кол-во часов
1	2	3	2
1	1	Общая характеристика MS WORD	2
2	2	Интерфейс Microsoft Word	2
3	3	Основные приемы работы с текстом	2
4	4	Форматирование документа Microsoft Word Цель работы: научиться форматировать документ Word.	2
5	5	Создание таблиц и списков. Цель работы: научиться создавать таблицы и различные списки в Microsoft Word.	3
6	6	Табличный процессор. Общее представление Общее представление Кнопки инструментария Ввод данных в таблицу	2
7	7	Редактирование ЭТ Изменить ширину столбца Исправления в ЭТ	2
8	8	Форматирование в ЭТ Форматирование данных	2
Итого			**17**

Практические (семинарские) занятия по данной дисциплине не предусмотрены учебным планом.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 3 зачетных единиц (108ч.)

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	**Трудоемкость, часов 108/3**		
	3 семестр		**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**20**		**20**
Лекции (Л)	10		10
Практические занятия (ПЗ)	10		10
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	88		88
Доклад (Д)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Зачёт/экзамен	зачет		**108/3**

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ темы	**Наименование темы**	**Содержание темы**	**Форма текущего контроля**
1	2	3	4

1	Общее представление архитектуры компьютеров	1.1 Введения в дисциплину архитектура компьютера 1.2 Программная архитектура. 1.3 Аппаратная архитектура	УО,Т,Д
2	Основные и периферийные устройства ЭВМ	2.1 Персональный компьютер – компьютер для личного пользования. Основные устройства персонального компьютера. Минимальный комплект устройств. Магистральный принцип взаимодействия устройств персонального компьютера. 2.2 Характеристики микропроцессора: тактовая частота, разрядность. Объём – основная характеристика оперативной памяти. 2.3 Характеристики устройств внешней памяти. 2.4 Назначение и группы периферийных устройств 2.5 Периферийные устройства ввода информации 2.6 Периферийные устройства вывода информации.	УО, Т,Д
3	MS Microsoft Word	3.1 Общая характеристика MS WORD 3.2 Интерфейс Microsoft Word 3.3 Основные приемы работы с текстом 3.4 Таблицы, диаграммы	УО,Т,Д
4	MS Microsoft Power Point	4.1 Объекты в приложении PowerPoint 4.2 Создание текстового слайда и простых элементов оформления 4.3 Работа с группой объектов, создание сложных элементов оформления 4.4 Оформление презентаций: подбор цветовой палитры, шрифтов и изображений.	УО, Т,Д

5	Защита информации	5.1Информационные угрозы 5.2 Вредоносные программы 5.3 Компьютерные преступления и наказания	УО,Т,Д

В графе 4 приводятся планируемые формы текущего контроля: УО – устный опрос, Д – написание доклада, К – коллоквиум, Э – эссе, Т – тестирование, рубежный контроль - РК, П – подготовка презентации; С – собеседование; Д – дискуссия; ПР – письменная работа.

4.3.Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ темы	**Наименование темы**	**Количество часов**				
		Всего	**Контактная работа обучающихся**			**Внеауд. работа СР**
			Л	**ПЗ**	**ЛР**	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общее представление архитектуры компьютеров	18	1	1		16
2	Основные и периферийные устройства ЭВМ	18	-	-		18
3	MS Microsoft Word	20	1	1		18
4	MS Microsoft Power Point	20	1	1		18
5	Защита информации	20	1	1		18
Итого		**108**	**4**	**4**		**88**

4.4.Самостоятельная работа студентов в 3 семестре

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)

Общее представление архитектуры компьютеров	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	16	УК 1
Основные и периферийные устройства ЭВМ	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	18	УК 1
MS Microsoft Word	Подготовка Интернет-обзора	Устный опрос, тестирование, реферат	18	УК 1
MS Microsoft Power Point	Самостоятельное изучение литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	18	УК 1
Защита информации	Реферирование литературы	Устный опрос, тестирование, реферат	18	УК 1
Всего часов			**88**	

4.5. Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

4.6.Практические (семинарские) занятия

№ ПР	№ раздела	Наименование практических работ	Кол-во часов
1	2	3	4
1	1	Форматирование документа Microsoft Word Цель работы: научиться форматировать документ Word.	-
2	2	Создание таблиц и списков. Цель работы: научиться создавать таблицы и различные списки в Microsoft Word.	1
3	3	Табличный процессор. Общее представление Общее представление Кнопки инструментария Ввод данных в таблицу	1

4	4	Редактирование ЭТ Изменить ширину столбца Исправления в ЭТ	1
5	5	Форматирование в ЭТ Форматирование данных	-
6	6	Форматирование документа Microsoft Word Цель работы: научиться форматировать документ Word.	1
Итого			**4**

4.7. Курсовой проект (курсовая работа)

Курсовой проект по данной дисциплине не предусмотрен учебным планом.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. BOOK.ru [Электронный ресурс]: электронная библиотека. BOOK.ru — это независимая электронно-библиотечная система (ЭБС) современной учебной и научной литературы для вузов, ссузов, техникумов, библиотек. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://www.book.ru. Дата обращения 18.06.2020 г.
2. Компьютерная справочно-правовая система России «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс] URL: http://www.consultant.ru/. Подробно изложены нормативноправовые акты в области экологии и природопользования. Дата обращения 18.06.2020 г.
3. Библиотека ГОСТов и нормативных документов [Электронный ресурс] URL: http://libgost.ru/. Представлен обширный перечень государственных стандартов и нормативных документов в области экологии и природопользования. Дата обращения 18.06.2020 г.
4. Банк патентов: информационный портал российских изобретателей [Электронный ресурс] URL: http://bankpatentov.ru/. Приводятся инновационные разработки в области экологии и природопользования. Дата обращения 18.06.2020 г.

В курсе «Информатика» студентами выполняются следующие виды самостоятельной работы:

- индивидуальная работа по подготовке к лабораторным и семинарским занятиям;
- различные виды самостоятельной работы по темам семинаров (тестовые задания, подготовка докладов, презентаций).

Самостоятельная работа студента заключается в подготовке к текущей и промежуточной аттестации.

6.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Общее представление архитектуры компьютеров	УК 1	Устный опрос
2.	Основные и периферийные устройства ЭВМ	УК 1	Контрольное задание
3.	MS Microsoft Word	УК 1	Устный опрос
4.	MS Microsoft Power Point	УК 1	Контрольное задание
5.	Защита информации	УК 1	Устный опрос

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знании, причем не затрудняется с ответом при видоизменении задании, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями

	выполняет практические работы

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий.

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

Темы самостоятельной работы

1. Назначение программы Micrsoft Excel.
2. Вид экрана. Ввод информации в таблицу.
3. Организация данных в программе – рабочая книга, рабочий лист, ячейка. Сохранение таблицы в файле.
4. Форматирование содержимого ячейки. Команда Формат – Ячейка.
5. Правила построения формул.
6. Копирование и перенос содержимого ячеек.
7. Использование встроенных функций.
8. Автозаполнение. Автосуммирование.
9. Построение диаграммы. Мастер диаграмм.
10. Создание шаблонов. Создание таблиц на основе шаблонов.
11. Основные действия с рабочим местом.
12. Работа со списками. Форма – ввод, просмотр, удаление и поиск информации.
13. Работа со списками. Сортировка записей. Промежуточные и общие итоги.
14. Работа со списками. Поиск информации по одному или нескольким критериям.
15. Создание и использование макросов.
16. Адресация ячеек

Тестовые задания к зачету по дисциплине

«Информатика»**»**

1. Как называется группа файлов, которая хранится отдельной группой и имеет собственное имя?

- Байт
- Каталог
- Дискета

2. Как называются данные или программа на магнитном диске?

- Папка
- Файл
- Дискета

3. Какие символы разрешается использовать в имени файла или имени директории в Windows?

- Цифры и только латинские буквы
- Латинские, русские букву и цифры
- Русские и латинские буквы

4. Выберите имя файла anketa с расширением txt.

- Anketa. txt.
- Anketa. txt
- Anketa/txt.

5. Укажите неправильное имя каталога.

- CD2MAN;
- CD-MAN;
- CD\MAN;

6. Какое наибольшее количество символов имеет имя файла или каталога в Windows?

- 255
- 10
- 8

7. Какое наибольшее количество символов имеет расширение имени файла?

- 3
- 8
- 2

8. Какое расширение у исполняемых файлов?

- exe, doc
- bak, bat
- exe, com, bat

9. Что необходимо компьютеру для нормальной работы?

1. Различные прикладные программы
2. Операционная система
3. Дискета в дисководе

10. Сколько окон может быть одновременно открыто?

- много
- одно
- два

11. Какой символ заменяет любое число любых символов?

- ?
- \
- *

12. Какой символ заменяет только один символ в имени файла?

- ?
- \
- *

13. Как записать: “Все файлы без исключения”?

- ?.?
- *.*
- *.?

14. Укажите неправильное имя каталога.

- RAZNOE
- TER**N
- REMBO

15. Подкаталог SSS входит в каталог YYY. Как называется каталог YYY относительно каталога SSS?

- корневой
- дочерний
- родительский

16. Что выполняет компьютер сразу после включения POWER?

- перезагрузка системы
- проверку устройств и тестирование памяти
- загрузку программы

17. Что необходимо сделать для выполнения теплого старта ОС?

- вставить в дисковод системную дискету
- нажать кнопку RESET
- набрать имя программы, нажать ENTER.

18. Могут ли быть несколько окон активными одновременно?

- да
- нет

19. Какое окно считается активным?

- первое из открытых
- любое
- то, в котором работаем.

20. Может ли каталог и файлы в нем иметь одинаковое имя?

- да
- нет

21. Может ли в одном каталоге быть два файла с одинаковыми именами?

- да
- нет

22. Может ли в разных каталогах быть два файла с одинаковыми именами.

- да
- нет

23. Сколько программ могут одновременно исполнятся?

- сколько угодно
- одна
- сколько потянет ПК

24. Что не является операционной системой?

- WINDOWS;
- Norton Commander
- MS DOS

25. Возможно ли восстановить стертую информацию на дискете?

- возможно всегда
- возможно, но не всегда

26. Для чего служат диски?

- для обработки информации
- для печатания текстов
- для сохранения информации

27. Что нужно сделать с новой дискетой перед ее использованием?

- оптимизировать
- дефрагментировать
- отформатировать

28. При форматировании дискеты показано, что несколько секторов испорченные. Годится такая дискета для пользования?

- не годится вообще
- годится, кроме запорченных секторов
- годится полностью

29. Дискеты каких размеров в дюймах применяют в компьютерах?

- 5,25 и 3,5
- 5,5 и 5,25
- 2,5 и 3,5

26. Какая из программ не является утилитой для работы с диском?

- NDD
- FORMAT
- Excel

27. Что такое кластер на магнитном диске?

- конверт для диска
- единица дискового пространства
- виртуальный диск

28. Какой номер имеет начальная дорожка?

- 1
- 0
- 79

29. Что содержит 0-я дорожка каждой дискеты?

- корневой каталог
- FAT - таблицу
- файлы.

30. Куда записываются сведения о формате дискеты?

- в FAT
- в boot sector

- в корневой каталог

31. На дискете имеются испорченные сектора. Что делает система, чтобы предотвратить их использование?

- ничего не делает
- отмечает их как испорченные
- использует, но осторожно

32. Что произойдет, если в FAT испортиться информация?

- все файлы будет невозможно читать
- пропадает информация на диске
- дискету придется выбросить

33. Системные программы для работы с дисками — это…

- операционные системы
- драйверы
- дисковые утилиты

34. Что не входит в логическое форматирование диска?

- запись системных файлов
- разбивка секторов и дорожек
- создание FAT таблицы

35. Основные программы для работы с дисками в Windows располагаются в папке…

- Служебные
- Стандартные
- Office

36. Какая из программ предназначена для диагностики и коррекции диска?

- Speeddisk
- NC
- HDDscan

36. Запись файлов на диске в виде разбросанных участков по всей поверхности диска называется…

- оптимизация диска
- фрагментация диска
- форматирование диска

37. Какое высказывание неверно? Дефрагментация проводят с целью …

- оптимизации дискового пространства
- ускорения процесса чтения и записи файлов
- сжатия информации

38. Какая из программ предназначена для дефрагментации диска?

- Smart Defrag
- NDD
- Unerase

39. Что выполняет операционная система при удалении файла с диска?

- Перемешивает в FAT его кластеры
- Уничтожает первый символ имени файла в каталоге
- Размагничивает участки диска, где располагался файл

40. Как можно удалить компьютерный вирус с диска?

- Перезагрузить систему
- Специальной программой
- Удалить вирус невозможно

41. Архивация файлов – это…

- Объединение нескольких файлов
- Разметка дисков на сектора и дорожки
- Сжатие файлов

42. Какая из программ является архиватором?

- NDD
- DRWEB
- RAR

43. Какая из программ является антивирусной программой?

- NDD
- DRWEB
- RAR

44. Что собой представляет компьютерный вирус?

- Небольшая по размерам программа
- Миф, которого не существует
- Название популярной компьютерной игры

45. Что не поможет удалить с диска компьютерный вирус?

- Дефрагментация диска
- Проверка антивирусной программой
- Форматирование диска

46. Сжатие информации при архивации представляет собой по сути…

- Особый вид кодирования информации
- Удаление лишней информации
- Резервное кодирование информации

47. В каком случае не следует применять архивацию?

- Для экономии дискового пространства
- Для уничтожения вирусов
- Для создания резервных копий файлов

48. Какое утверждение верно?

- Все файлы сжимаются при архивации одинаково
- Файлы растровой графики сжимаются лучше всего
- Различные типы файлов сжимаются при архивации по - разному

49. Архиваторы характеризуются…

- Степенью и скоростью архивации
- Способом распространения
- Методом и скорость сжатия

50. Какие из антивирусов не работают с вирусной базой?

- Доктора
- Фильтры

- Ревизоры

51. Какие из антивирусов работают резидентно?

- Доктора
- Фильтры
- Ревизоры

52. Мутанты, невидимки, черви-

- Программы-утилиты
- Виды антивирусных программ
- Виды компьютерных вирусов

53. Что не является каналом распространения вирусов?

- Устройства визуального отображения информации
- Компьютерные сети
- Внешние носители информации.

54. Основоположником отечественной вычислительной техники является:

- Золотарев Лев Викторович
- Попов Александр Глебович
- Лебедев Сергей Алексеевич

55. Подсистема это:

- Предопределенная рабочая среда, посредством которой система координирует выделение ресурсов и распределяет задачи
- Множество элементов, находящихся в отношениях и связях друг с другом, которые образуют определённую целостность
- Часть информационной системы, выделяемой при проектировании системной архитектуры.

56. Расширение файла, как правило, характеризует:

- Объем памяти
- Путь к папке, где хранятся данные
- Тип данных, хранящихся в файле

57. Производительность работы компьютера зависит от:

- От комплектующих системного блока
- От установленного ПО
- От скорости Интернет-соединения

58. Озу это память в которой хранится:

- Информация о файловой системе
- Выполняемый машинный код
- Кэшированные данные процессора

59. Первая ЭВМ называлась:

- ENIAC
- Macintosh
- Linux

60. Для выхода на поисковый сервер необходимо:

- Зайти в браузер
- Ввести запрос в поисковом меню
- Вписать в адресную строку браузера адрес поискового сервиса

Вопросы к зачету по дисциплине «Информатика»

1. Виды существования информации.
2. Видеосистема компьютера. Монитор.
3. Архитектура и структура компьютера.
4. Основные возможности, предоставляемые сетью Интернет.
5. Понятия информационных технологий.
6. Базовая конфигурация персонального компьютера.
7. Этапы развития информационных технологий.
8. Информационные процессы. Обработка информации.
9. Основные блоки персонального компьютера. Звуковая карта
10. Информатизация общества.
11. Программное обеспечение.
12. Графический редактор.
13. Компьютерные и телекоммуникационные сети.
14. Классификация вычислительных машин по назначению.
15. Табличный процессор.
16. Определение информации. Свойства информации.
17. Что такое сеть Интернет и как она работает.
18. Классификация вычислительных машин по принципу действия.
19. Основные требования к информационным технологиям.
20. Глобальные сети.
21. Информационные технологии. Требования к информационным технологиям.
22. Разновидности современных компьютеров
23. Программное обеспечение ЭВМ. Системное ПО
24. Архитектура ЭВМ
25. Виды информационных технологий

26. Инструментальные программы.
27. Использование различных видов информационных ресурсов.
28. Понятие информации. Свойства информации.
29. Компьютерные вирусы
30. Методы защиты от компьютерных вирусов
31. Классификация ИР. Особенности классов информационных ресурсов.
32. Измерение информации. Формула Хартли.
33. Классификация вычислительных машин по назначению.
34. Текстовый редактор.
35. Общие теоретические основы ИТ.
36. Уровни информационных технологий
37. Локальные сети.
38. Свойства информации. Определение информации.
39. Компьютерные сети.
40. Компьютерные технологии обработки информации.
41. Основы работы с прикладными программами общего назначения.
42. Возможности сети Интернет.
43. Назначение информационных технологий: цели, задачи, функции ИТ
44. Системы управления базами данных MS Access.
45. Поставщики образовательных информационных ресурсов.
46. Принтер, плоттер, сканер.
47. Основные задачи, решаемые информационной системой.
48. Классификация вычислительных машин по поколениям.

7.Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

1. Роганов Е.А. Основы информатики и программирования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Роганов Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2021.— 390 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/102026.html.— ЭБС «IPRbooks»

2. Петрова А.Н. Реализация баз данных [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Петрова А.Н., Степаненко В.Е.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021.— 143 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/105714.html.— ЭБС «IPRbooks»

3. Молдованова О.В. Информационные системы и базы данных [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Молдованова О.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2021.— 177 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/106617.html.— ЭБС «IPRbooks»

4. Прохоров А.Н. Работа в современном офисе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Прохоров А.Н.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2021.— 390 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/102055.html.— ЭБС «IPRbooks»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть интернет), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Лань [Электронный ресурс]: электронная библиотека. Представленная электронно-библиотечная система (ЭБС) — это ресурс, включающий в себя как

электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы (в том числе университетских издательств), так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: https://e.lanbook.com. Дата обращения 18.06.2020 г.

2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] URL: https://elibrary.ru/. Крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе. Дата обращения 18.06.2020 г.

3. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] URL: http://biblioclub.ru/. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств. Ресурс содержит учебники, учебные пособия, монографии, периодические издания, справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы, иллюстрированные издания по искусству, литературу нон-фикшн, художественную литературу. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой и в настоящее время содержит почти 100 тыс. наименований. Дата обращения 18.06.2020 г.

4. Электронная библиотека диссертаций [Электронный ресурс]: официальный сайт / Рос. гос. б-ка. – Москва: Рос. гос. б-ка, 2003 - . Российская государственная библиотека (РГБ) является уникальным хранилищем подлинников диссертаций, защищенных в стране с 1944 года по всем специальностям – Доступ к полным текстам из комплексного читального зала НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Режим доступа: http://diss.rsl.ru. Дата обращения 18.06.2020 г.

5. ЮРАЙТ [Электронный ресурс] : электронная библиотека. ЭБС Юрайт – это сайт для поиска изданий и доступа к тексту издания в отсутствие традиционной печатной книги. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: https://www.biblio-online.ru Дата обращения 18.06.2020 г.

6. http://school-collection.edu.ru,

7. http://www.edu.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины информатика

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных

теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

При выборе содержания и объема лабораторных работ следует исходить из сложности учебного материала для усвоения, из внутрипредметных и межпредметных связей, из значимости изучаемых теоретических положений для предстоящей профессиональной деятельности, из того, какое место занимает конкретная работа в совокупности лабораторных работ и их значимости для формирования целостного представления о содержании учебной дисциплины. При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей дидактической целью (подтверждением теоретических положений) в ходе выполнения заданий у студентов формируются практические умения и навыки обращения с различными приборами, установками, лабораторным оборудованием, аппаратурой, которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя студент должен: - освоить минимум содержания, выносимый на самостоятельную работу студентов и предложенный преподавателем в соответствии с образовательными стандартами высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по данной дисциплине. - планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем. - самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя. - выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Подготовка к экзамену включает три стадии: - самостоятельная работа в течение учебного года (семестра); - непосредственная подготовка в дни, предшествующие экзамену; - подготовка к ответу на вопросы, содержащиеся в билете. Подготовку к экзамену целесообразно начать с планирования и подбора литературы. Прежде всего, следует внимательно перечитать учебную программу и программные вопросы для подготовки к экзамену (зачету), чтобы выделить из них наименее знакомые. Далее должен следовать этап повторения всего программного материала. На эту работу целесообразно отвести большую часть времени. Следующим этапом является самоконтроль знания изученного материала, который заключается в устных ответах на программные вопросы, выносимые на экзамен (зачет). Тезисы ответов на наиболее сложные вопросы желательно записать, так как в процессе записи включаются дополнительные моторные ресурсы памяти. Литература для подготовки к экзамену (зачету) рекомендуется преподавателем и указана в программе курса. Основным источником подготовки к экзамену (зачету) является конспект лекций. Учебный материал в лекции дается в систематизированном виде, основные его положения детализируются, подкрепляются примерами. Правильно составленный конспект лекций содержит тот оптимальный объем информации, на основе которого студент сможет представить себе весь учебный материал. Следует точно запоминать термины и категории, поскольку в их определениях содержатся признаки, позволяющие уяснить их сущность и отличить эти понятия от других. В ходе подготовки к экзамену (зачету) студентам необходимо обращать внимание не только на уровень запоминания, но и на степень понимания. А это достигается не простым заучиванием, а

усвоением прочных, систематизированных знаний, аналитическим мышлением. Следовательно, непосредственная подготовка к экзамену (зачету) должна в разумных пропорциях сочетать и запоминание, и понимание программного материала. В этот период полезным может быть общение студентов с преподавателями по дисциплине на групповых и индивидуальных консультациях.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

MS Windows; MS Office, Antivirus, Браузер.

11 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты: Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья). Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов. Мультимедийная аудитория. Компьютерный класс.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Исторический факультет

Кафедра истории и культуры народов Чечни

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«История ЧР»

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, очно-заочная
Код дисциплины	Б1.0.09

Грозный, 2022 г.

Газиев В.З. Рабочая программа учебной дисциплины «История ЧР» /сост. В.З. Газиев – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры история и культура народов Чечни, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 1 от «04» сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.07.2017 г. № 669 с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□ В.З. Газиев, 2022

□ ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Содержание

1.Цели и задачи освоения дисциплины

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

3.Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

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

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

10.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

11.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины «История ЧР» являются - формирование у студентов целостного представления о сложных процессах социально-экономического, политического и культурного развития чеченского общества в контексте истории мировой и отечественной истории.

Задачи:

- 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код и наименование компетенции**
Универсальные	Межкультурное взаимодействие	**УК-5.1.** Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных, религиозных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию	**Знать:** основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; **Уметь:** - раскрывать содержание основных исторических концепций, их значение для развития

контекстах	и культурным традициям.	исторического знания; - понимать, критически анализировать и излагать базовую историческую информацию; **владеть:** - способностью понимать, критически анализировать и излагать культурные особенности и традиции различных этнических групп.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «История ЧР» входит в гуманитарный, социальный и экономический цикл (вариативная часть). Изучению дисциплины предшествуют следующие обязательные дисциплины: «История», «Обществознание» на предыдущем уровне образования.

Для успешного освоения дисциплины должны быть сформированы общекультурные компетенции на пороговом уровне. Освоение дисциплины «История народов Чеченской Республики» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессионально цикла, а также курсов по выбору студентов

4. Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 4 зачетные единицы (144 часов).

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	очная	***Очно/заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	144/4	144/4
Контактная работа:	68	**12**
Занятия лекционного типа	34	**6**
Занятия семинарского типа	34	**6**
Консультации		
Промежуточная аттестация: зачет		

Самостоятельная работа (СРС)	***76***	132
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	–	–

4.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам/разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.3 Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.3.1 Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						СР
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинарские занятия*	*Лабораторные работы*	*Иные занятия*	
1	Чечня с древнейших времен по XVIII в.	8		8				26
1.1	Чечня в древности и в средневековье.	4		4				16
1.2	Чечня в XVI-XVIII вв.	4		4				10
2	Чечня в XIX веке.	8		8				20
2.1	Чечня в первой половине XIX века.	4		4				10
2.2	Чечня во второй половине XIX века.	4		4				10
3	Чечня в XX веке.	18		18				30
3.1	Чечня в начале XX века.	4		4				8
3.2	Чечня в годы Великой Отечественной войны	4		4				8

3.3	Чечено-Ингушская АССР в годы перестройки.	4		4				4
3.4.	Чеченская республика на рубеже XX-XXI вв.	4		4				5
3.5.	Чечня в период двух «чеченских» войн	2		2				5

4.3.2. Очно/ заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						СР
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинарские занятия*	*Лабораторные работы*	*Иные занятия*	
1.	Чечня в древности и в средневековье.	1		1				20
2.	Чечня в XVI-XVIII вв.	1		1				20
3.	Чечня в XIX века.	1		1				20
4	Чечня в начале XX века.	1		1				20
5	Чечня в годы Великой Отечественной войны и депортации.	1		1				20
6	Чеченская республика на рубеже XX-XXI вв.	1		1				32

4.4 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.4.1 Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия	Форма текущего контроля
1	Чечня с древнейших времен по XVIII в.		
1.1	Чечня в древности и в средневековье.	Предмет, задачи и проблемы курса истории Чечни. Чечня в эпоху первобытнообщинного строя. Нахи и степной мир. Аланское раннефеодальное государство на Северном Кавказе. Татаро-монгольское нашествие и борьба чеченцев за независимость. Нашествие Тамерлана и борьба за независимость.	Опрос, домашнее задание, тест
1.2	Чечня в XVI-XVIII вв.	Территория, население, хозяйственные занятия. Общественно-политический и социальный строй Чечни. Народно-освободительная борьба в Чечне и на Северном Кавказе под предводительством имама Мансура в 1785-1791 гг. Культура и быт народов Чечни.	Опрос, домашнее задание, тест
2	Чечня в XIX веке		
2.1	Чечня в первой половине XIX века.	Общественно-политическое развитие и социальный строй. Б.Таймиев. Чечня в период наместничества Ермолова. Народно-освободительное движение горцев Чечни и Дагестана в 30-50-е гг. XIX в.	Опрос, домашнее задание, тест

		Переселение чеченцев на территорию Османской империи..	
3	Чечня в XX веке		
3.1	Чечня в начале XX века.	Социально-экономическое и политическое развитие Чечни в начале XX века. Чечня в период революции 1905-1907 гг. и Первой мировой войны. Чечня в революциях 1917 г. и гражданской войны. Чечня в период «социалистических» модернизаций (20-40- е гг.)	Опрос, домашнее задание, тест
3.2	Чечня в годы Великой Отечественной войны.	Перестройка народного хозяйства на военный лад. Подвиги воинов Чечено-Ингушетии на фронтах ВОв. Ликвидация ЧИАССР и депортация чеченцев и ингушей. Жизнь в условиях «спецпоселения». XX съезд КПСС и восстановление ЧИАССР. Культура, образование и наука в ЧИАССР в 60-80-е гг.	Опрос, домашнее задание, тест
3.3.	Чечено-Ингушская АССР в годы перестройки.	Развитие гласности и демократии и перестройка общественно- политической жизни республики. Курс на оздоровление экономики. Новые формы организации трудовой деятельности. Политическая борьба в Чечено-Ингушетии в годы перестройки.	Опрос, домашнее задание, тест

4	Чечня на рубеже XX –XXI вв.	Причины чеченского кризиса. Чечня в период первой чеченской войны 1994-1996 гг. Военные действия в 1999-2000 гг. Деятельность руководства Республики по прекращению военных действий и восстановлению экономики и социальной сферы. Укрепление политической стабильности и ускорение восстановительных процессов.	Опрос, домашнее задание, тест

4.5. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание практического занятия	Форма текущего контроля
1	Чечня с древнейших времен по XVIII в.		
1.1	Чечня в древности и в средневековье.	Чечня в период первобытнообщинного строя. Кочевники и Чечня в VII веке до н.э. - IV век н.э. Аланское раннефеодальное государство и чеченцы. Хазары и чеченцы. Материальная и духовная культура Чечни в эпоху средневековья Татаро-монгольское нашествие и борьба чеченцев за независимость. Нашествие Тамерлана и борьба за	Опрос, домашнее задание, тест

		независимость.	
1.2	Чечня в XVI-XVIII вв.	Этническая карта Чечни в XVI-XVIII вв.: территория, население. Основные хозяйственные занятия. Чечня в международных отношениях в XVI-XVIII вв. Общественно-политический и социальный строй Чечни. Народно-освободительная борьба в Чечне и на Северном Кавказе под предводительством имама Мансура в 1785-1791 гг. Материальная и духовная культура Чечни XVI-XVIII вв.	Опрос, домашнее задание, тест
2	Чечня в XIX веке.		
2.1	Чечня в первой половине XIX века.	Общественно-политическое развитие и социальный строй. Чечня в политике России на Кавказе. Поход генерала Булгакова (1807 г). Чечня в период наместничества Ермолова. Наступление царизма на Чечню (1818-1820 гг.). Б.Таймиев. Народно-освободительное движение на Северо-Восточном Кавказе в 30-50-х гг. XIX века.	Опрос, домашнее задание, тест
2.2	Чечня во второй половине XIX века.	Реформы в Чечне в 60-90-е гг. XIX века. Общественно-политические события в Чечне в пореформенный период. Интеграция края в экономическую систему России (60-90 гг.XIX века). Культура и быт Чечни в XIX века. Мухаджирство.	Опрос, домашнее задание, тест

3	Чечня в XX веке		
3.1	Чечня в начале XX века.	Социально-экономическое развитие Чечни в начале XX века. Развитие капиталистических отношений в сельских районах края. Развитие грозненского нефтяного района в начале XX века. Чечня в первой русской буржуазно-демократической революции 1905-1907 гг. Наш край в годы Первой мировой войны. Чечня в революциях 1917 г. Гражданская война и борьба чеченцев против белой гвардии Деникина. Государственное и культурное строительство в 20-30-е гг. XX века. Коллективизация и репрессии в Чечне в 30 е годы XX века.	Опрос, домашнее задание, тест
3.2.	Чечня в годы Великой Отечественной войны и депортации.	ЧИАССР накануне Великой Отечественной войны. Перестройка народного хозяйства на военный лад. Подвиги воинов Чечено-Ингушетии на фронтах ВОв. Фальсификация истории Чечено-Ингушетии периода Великой Отечественной войны. Депортация чеченцев и ингушей. Жизнь в условиях «спецпоселения».	Опрос, домашнее задание, тест
3.3.	Чечня в 1959-1990 гг.	XX- й съезд КПСС и реабилитация чеченского народа. Восстановление	Опрос, домашнее задание,

		ЧИАССР. Промышленность, с/х , культура, образование и наука в Чечне в 60-80-е гг.	тест
	Чечено-Ингушская АССР в годы перестройки.	Общественно-политическая обстановка в Чечне во 2-ой пол. 80-х гг. XX века. Общенациональный съезд чеченского народа. Дальнейшее обострение борьбы за политическую власть в республике.	Опрос, домашнее задание, тест
4	Чечня на рубеже XX –XXI вв.		
4.1.	Чечня в период «двух» чеченских войн	Причины чеченского кризиса. Чечня в период военных действий 1994-1996 гг. Хасавюртовские соглашения. Военные действия в Чечне в 1999-2000 гг. Формирование федеральных и республиканских органов власти. Деятельность руководства Республики по прекращению военных действий и восстановлению экономики и социальной сферы. Укрепление политической стабильности и ускорение восстановительных процессов.	Опрос, домашнее задание, тест

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

А) библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

Б) кафедрой:

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

В) путем разработки:

– методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;

– тем рефератов;

– вопросов к зачету;

–методических указаний к выполнению лабораторных работ и т.д.

6. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

– текущий контроль успеваемости

– промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые разделы	Наименование оценочного средства
1.	**Чечня с древнейших времен по XVIII в.**	Устный опрос, информационный доклад,
2.	**Чечня в XIX веке.**	Устный опрос, информационный доклад,
3.	**Чечня в XX веке.**	Устный опрос, информационный доклад,
4.	**Чеченская республика на рубеже XX-XXI вв.**	Устный опрос, информационный доклад,

6.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля

Вопросы для устного опроса:

1.Предмет, источники и периодизация истории Чечни.

2.Чечня в конце бронзового и раннего железного века (скифы, сарматы).

3.Чечня в VII в. до н.э. - IV в. н.э.

4.Чечня в составе Аланского раннефеодального государства.

5.Чечня накануне монгольского нашествия.

6.Борьба чеченцев против чингизидов.

7.Нашествие Тамерлана на Северный Кавказ и борьба его народов за независимость.

8.Материальная и духовная культура Чечни в XIII-XV вв.

9.Чеченцы на этнической карте Кавказа. Границы расселения чеченцев в XVI-XVIII вв.

10.Социально- экономический и политический строй чеченцев в XVI-XVIII вв.

11.Движение шейха Мансура (1785-1791 гг.) на Северном Кавказе.

12.Материальная культура Чечни (XVI-XVIII вв.).

13.Духовная культура чеченцев (XVI-XVIII вв.).

14.Общественный и семейный быт. (XVI-XVIII вв.).

15.Усиление колониальной политики России на Северном Кавказе и в Чечни (1 пол.XIX в.).

16. Ермолов и его политика в Чечне.

17.Народно-освободительное движение в Чечне в 1 трети XIX в.

18.Чечня в период Кавказской войны.

19.Административная, судебная и аграрная реформы в Чечне во 2-ой пол. XIX в.

20.Кунта-хаджи и его учение «зикр». «Зикристы».

21.Участие чеченцев в русско-турецкой войне 1877-1878 гг.

22.Восстание в Чечне и Дагестане в 1877-78 гг.

23.Социально-экономическое и политическое положение в Чечне в начале XX в.

24.Активизация крестьянского движения. Абречество (нач.XX в.).

25.Развитие промышленности в Чечне в условиях монополизации (нач.XX в.).

26.Революционное движение в Чечне в 1905-1907 гг.

27.Чечня в годы Первой мировой войны.

28.Чечня в революциях 1917 г.

29.Октябрьская революции 1917 г. и Чечня.

30.Чечня и гражданская война.

31.Горская республика и Чечня.

32.Чечня в период восстановления народного хозяйства (1920-1925 гг.).

33.Чечня в годы индустриализации.

34.Культурное строительство в 1920-1945 гг.

35.Государственное строительство в Чечне в 20-30 гг. XX в.

36.Репрессии в Чечне в 30-е гг. XX века.

37.Чечня в предвоенные годы (1938-1941 гг.).

38.Чечено-Ингушетия в годы Великой Отечественной войны.

39.Культура и образование Чечни в годы Великой Отечественной войны.

40.Депортация чеченцев и ингушей.

41.Жизнь депортированных в «спецпоселении».

42.Чеченцы на фронтах Великой Отечественной войны.

43.XX съезд КПСС и восстановление ЧИАССР.

44.Чечено-Ингушетия в конце 50-х – начале 60-х гг. XX века.

45.Промышленное строительство в ЧИАССР в 60-80- гг. XX века.

46.Культурное развитие республики в 60-80-е гг. XX в.

47.Развитие сельского хозяйства республики в 70-80-е гг. XX в.

48.Чечня в годы перестройки (1985-90 гг.).

49.Общественно-политическая ситуация в стране и в Чечне в начале 90- гг. XX в.

50.Общенациональный съезд чеченского народа (ноябрь 1990 г.). Борьба за политическую власть в республике.

51.Ввод войск на территорию ЧР и военные действия 1994-1995 гг. Наведение «конституционного порядка».

52.Хасав-Юртовские соглашения. Усиление социально-экономического и политического кризиса в 1996-1999 гг.

53.Военные действия на территории Чечни 1999- 2001 гг.

54.Последствия двух войн за одно десятилетия для Чечни.

55.Чечня в послевоенный период (экономика, культура, социальная сфера).

56.Духовный кризис чеченского общества – как следствие двух разрушительных войн.

57.Формирование федеральных и республиканских органов власти (2000 г.).

58.Деятельность Чеченской республики во главе с А.-Х.А. Кадыровым.

59.Избрание Р.А. Кадырова Президентом Чеченской Республики.

60.Укрепление политической стабильности и ускорения восстановительных процессов.

Шкала и критерии оценивания устного ответа:

Оценка «отлично»	Студент показывает не только высокий уровень теоретических знаний по дисциплине, но и видит междисциплинарные связи. Умеет анализировать практические ситуации. Ответ построен логично. Материал излагается четко, ясно, аргументировано. Уместно используется информационный и иллюстративный материал.
Оценка «хорошо»	Студент показывает достаточный уровень теоретических и практических знаний, свободно оперирует понятиями туроперейтинга. Умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности. Ответ построен логично, материал излагается грамотно.
Оценка «удовлетворительно»	Студент показывает знание основного лекционного и практического материала. В ответе не всегда присутствует логика изложения. Студент испытывает затруднения при приведении практических примеров.
Оценка «неудовлетворительно»	Студент показывает слабый уровень теоретических знаний, не может привести примеры из реальной практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом на них.

6.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Доклад с презентацией

Доклад с презентацией, направлен на стимулирование учебно-познавательной деятельности студента с выраженной эвристической направленностью (поиск, отбор и систематизация информации об объекте, оформление ее для презентации).

Презентация выполняется в программе Power Point. Слайды должны быть наглядным отражением содержания работы по теме.

− Первый слайд должен содержать следующую информацию: тему доклада, фамилию автора.

− На втором слайде размещается текст, содержащий цель доклада.

− Последующие слайды могут содержать схемы, картинки, краткий текст, фотографии с названиями и, если это необходимо, то пояснениями к ним.

Текст в слайдах должен быть кратким. Он может использоваться в заголовках слайда, пояснять иллюстрации или представлять краткую текстовую информацию.

Критерии оценивания - при выставлении оценки учитывается самостоятельный поиск, отбор и систематизация информации, раскрытие вопроса (проблемы), ознакомление студенческой аудитории с этой информацией (представление информации), ее анализ и обобщение, оформление, полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда обучающийся полностью раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 5 профессиональных терминов, широко использует информационные технологии, ошибки в информации отсутствуют, дает полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 2 профессиональных терминов, достаточно использует информационные технологии, допускает не более 2 ошибок в изложении материала, дает полные или частично полные ответы на вопросы аудитории.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся, раскрывает вопрос (проблему) не полностью, представляет информацию не систематизировано и не совсем последовательно, использует 1-2 профессиональных термина, использует информационные технологии, допускает 3-4 ошибки в изложении материала, отвечает только на элементарные вопросы аудитории без пояснений.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если вопрос не раскрыт, представленная информация логически не связана, не используются профессиональные термины, не отвечает на вопросы.

7.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, периодических изданий необходимых для освоения дисциплины

1.История Чечни с древнейших времен до наших дней. В 2-х томах. Т.1. История Чечни с древнейших времен до конца XIX века. Грозный, 2006. – 828 с. https://elibrary.ru/item.asp?id=21678449

2.История Чечни с древнейших времен до наших дней. В 2-х томах Т. 2. История Чечни XX и начала XXI веков. Грозный, 2008. – 832 с. https://elibrary.ru/item.asp?id=21678449

3.Актуальные проблемы истории Чечни. Грозный, 2011. https://www.dissercat.com/content/chechnya-v-30-50-e-gody-xix-veka-problemy-obshchestvenno-politicheskogo-razvitiya

4.Ахмадов Я.З. История Чечни с древнейших времен по XVIII век. М.,2001. http://www.checheninfo.ru/

5.Ахмадов Я.З., Хасмагомадов Э. История Чечни в XIX – XX вв. М., 2005. https://chenetbook.info/

6.История народов Северного Кавказа с древнейших времен до конца XVIII века. М.,1988. http://www.elbrusoid.org/

7.1.Периодические издания

- Сайт Российской национальной библиотеки- http:// www.nlr.ru
- Сайт Российской государственной библиотеки- http:// www.rsl.ru
- Сайт Государственной публичной исторической библиотеки- http:// www.shpl.ru/
- Научная литература по исторической тематике- http:// www.auditorium.ru/
- Археобиблиобаза, информация о составе архивных фондов в России- http:// www.openweb.ru/rusarch
- Электронно-библиотечная система: www.iprbookshop.ru
- **Консультант студента**: www. studmedlib.ru

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины

Официальный сайт компании «КонсультантПлюс» http://www.consultant.ru/

Информационно-правовой портал «Гарант» – http://base.garant.ru/

Госты, стандарты, нормативы. – http://www.gostrf.com/

Профессиональные стандарты: программно-аппаратный комплекс. Реестр профессиональных стандартов – http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/

Электронная образовательная среда университета (http://www.chgu.org)

Электронно-библиотечная система IPRBooks(http://www.iprbookshop.ru)

Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)

Электронно-библиотечная система «ИВИС» (http://ivis.ru)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечениемдисциплины.

Обучение по дисциплине осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (лекции, практические/семинарские, лабораторные занятия).
2. Самостоятельная работа студента (подготовка к лекциям, практическим/ практическим занятиям, тестам/рефератам/докладам/эссе, и иным формам письменных работ, выполнение анализа кейсов, индивидуальная консультация с преподавателем).
3. Интерактивные формы проведения занятий (коллоквиум, лекция-дискуссия, групповое решение кейса и др. формы).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому/ семинарскому занятию и самостоятельному изучению материала предшествует лекция по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы, изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Для понимания и качественного усвоения курса рекомендуется следующая последовательность действий обучающегося:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать текст лекции, прослушанной сегодня, разобрать рассмотренные примеры (10–15 минут).
2. При подготовке к лекции следующего дня повторить текст предыдущей лекции, подумать о том, какая может быть следующая тема (10 - 15 минут).
3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).
4. При подготовке к практическому/ семинарскому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, - предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать. Наметить план решения, попробовать на его основе решить 1 - 2 практические ситуации (лаб. работы).

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Состав программного обеспечения

1. Microsoft Office Word

2. Microsoft PowerPoint

3. PDF

4. Adobe Reader

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, имеет выход в глобальные сети электронной коммуникации. Образовательный процесс происходит в учебных аудиториях для проведения занятий лекционного и практического типа. Помещения для проведения лекционных, практических занятий укомплектованы специализированной учебной мебелью, техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.10

Грозный 2022

Мамалова Х.Э. Рабочая программа учебной дисциплины «Организация переработки сельскохозяйственной продукции»

/ сост. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Х.Э.Мамалова – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имениА.А.Кадырова»,2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (уровень– бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки

□□ Х.Э.Мамалова, 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»,2022

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4.	Объём дисциплины по семестрам и видам занятий Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.	Курсовой проект	
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
8.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	16
9.	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) Периодические издания	
10.	Интернет-ресурсы	20
11.	Методические указания к лабораторным занятиям	
	Материально-техническое обеспечение дисциплины	21

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины:

- ознакомить обучающихся с необходимыми знаниями в области переработки продукции растениеводства, обучить применению этих знаний на практике.

Задачи освоения учебной дисциплины:

-технология переработки продукции растениеводства;
-организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья
и продуктов его переработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Профессиональных: Способен реализовывать

современные технологии и

обосновывать их применение в профессиональной

деятельности

№ п/п	Индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1.	ОПК-4.1	обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	особенности реализации технологий переработки продукции растениеводства.	разрабатывать оперативные планы, графики хранения продукции растениеводства.	основными приемами по сбору информации и анализу состояния технологий переработки продукции растениеводства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: особенности реализации технологий переработки

продукции растениеводства.

Уметь: разрабатывать оперативные планы, графики хранения продукции растениеводства.

Владеть: приемами по сбору информации и анализу состояния технологий переработки продукции растениеводства

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам базовой части. Изучение дисциплины базируется на компетенциях, приобретенных при изучении дисциплин, входящих в блок 1. в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина «Организация переработки сельскохозяйственной продукции» изучается в 8 семестре очной и 3семестре заочной формам обучения.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий (4 з.е./8сем.-очная, 4з.е./ 3-сем.-заочная формы обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		8	3
Аудиторные занятия (всего)	68	48	20
В том числе:			
Лекции	34	24	10
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	34	24	10
Самостоятельная работа (всего)	216	96	120
В том числе:			
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)		зачет	зачет-4

Общая трудоемкость час	288	144	144
Контактная работа (всего по дисциплине)	288	144	144

4.1Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 8 семестре

4.2. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.2.1. Очная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Предмет, методы и задачи дисциплины		6	6		24
2	Организация производственного процесса на предприятии		6	6		24
3	Производственная мощность предприятия. Организация производства на зерноперерабатывающих предприятиях		6	6		24
4	Организация основного производства. Методы организации производства		6	6		24
5	итого		24	24		96

4.2.Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 3семестре

4.3.Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.3.1. Зачная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Предмет, методы и задачи дисциплины		2	2	-	30
2	Организация производственного процесса на предприятии		2	2	-	30
3	Производственная мощность предприятия. Организация производства на		4	4	-	30
4	Организация основного производства. Методы организации производства		2	2	-	30
5	итого		10	10		120

Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.2. Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**

1.	Предмет, методы и задачи дисциплины	Предмет и содержание дисциплины Методы дисциплины. Перерабатывающие предприятия – важное звено АПК
2.	Организация производственного процесса на предприятии	Составные части процесса производства и его структура Принципы рациональной организации производственного процесса Время производства и производственный цикл Виды движения предметов труда в пространстве Пути сокращения длительности производственного цикла
3.	Организация основного производства. Методы организации производства	Задачи организации основного производства. Типы производства и их технико-экономическая характеристика. Методы организации производства Виды поточных линий Параметры поточных линий и их расчет Виды заделов в поточном производстве и их расчет
4.	Производственная мощность предприятия	Понятие производственной мощности предприятия Факторы, определяющие производственную Мощность и ее использование Методика расчета производственной мощности Резервы использования производственной мощности и порядок их выявления

4.2.3 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.3Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***

1.	Организация переработки сахарной свеклы	Значение и особенности свеклосахарного производства Организация приемки и хранения сахарной свеклы Организация производства сахара из сахарной свеклы Организация переработки сахара-сырца в сахар-песок Организация использования побочной продукции и отходов Организация сырьевых зон сахарных заводов Повышение эффективности свеклосахарного производства
2.	Организация переработки картофеля	Особенности крахмало- паточного производства Организация технологического процесса Организация сырьевой базы Организация заготовки сырья и его хранения Организация переработки сырого картофеля в чипсы Организация использования отходов переработки
3.	Организация переработки плодовоовощной продукции	Значение и особенности плодоовощеконсервной промышленности Способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов Организация производства быстрозамороженных продуктов Организация производства соков Организация сушки плодов, ягод и овощей Виды тары и требования, предъявляемые к ней Организация использования отходов консервного

		производства Пути повышения эффективности производства
4.	Организация переработки льнопродукции	Значение и особенности льняного подкомплекса Организация первичной обработки льна-долгунца Организация заготовки, хранения и подготовки сырья к переработки Организация производственного процесса на льнозаводах Организация производства котонизированного волокна Организация безотходной технологии переработки льна и пути повышения эффективности отрасли

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Кол-во часов ОФО/ ОЗО	Код конпетенции
1	Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья. Организация производства соков	доклад	презентация	24/30	ОПК-4.1
2	Организация технологического	доклад	презентация	24/30	ОПК-4.1

	процесса производства плодоовощных консервов				
3	Организация производства быстрозамороженных продуктов	доклад	презентация	24/30	ОПК-4.1
4	Организация сушки плодов, ягод и овощей. Виды тары и требования, предъявляемые к ней	доклад	презентация	24/30	ОПК-4.1

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем. Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»:

1.Дегтяревич И.И Организация производственного и технического обслуживания сельскохозяйственных предприятий. Лекция для студентов всех факультетов. Гродно, ГСХИ, 2000. -18с.

2. Дегтяревич И.И Организация материально-технического обеспечения сельскохозяйственных предприятий. Лекция, Гродно, ГСХИ, 2000. -12с.

3. Карпов В.А. Организация переработки сельскохозяйственной продукции: Пособие. Часть 1 – Мн.: ГУ «Учебно-методический центр Минсельхозпрода», 2006. - 191с.

4. Карпов В.А. Организация переработки сельскохозяйственной продукции: Пособие. Часть 2. –Мн.: «Учебно-методический центр Минсельхозпрода», 2006. -268с.

6. Курсовой проект (курсовая работа)

(Приводятся примерные темы курсового проекта или курсовой работы)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

7.1.Тематика докладов и презентации выносимых на аттестацию:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)
1.	Организация производства на хлебоприемных предприятиях
2.	Организация производства на мукомольных и крупяных предприятиях
3.	Технология производства комбикормов.
4.	Организация переработки сахара-сырца в сахар-песок
5.	Организация переработки сырого картофеля в чипсы
6.	Организация сушки плодов, ягод и овощей

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

7.2 **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Вопросы для итоговой аттестации:

1. Перерабатывающее и агросервисное предприятия – важное звено АПК
2. Предмет и содержание дисциплины
3. Методы дисциплины
4. Составные части процесса производства и его структура
5. Принципы рациональной организации производственного процесса
6. Время производства и производственный цикл
7. Виды движения предметов труда в пространстве
8. Пути сокращения длительности производственного цикла
9. Задачи организации основного производства

10. Типы производства и их технико-экономическая характеристика
11. Методы организации производства
12. Виды поточных линий
13. Параметры поточных линий и виды заделов в поточном производстве и их расчеты
14. Понятие производственной мощности предприятия
15. Факторы, определяющие производственную мощность и ее использование
16. Методика расчета производственной мощности
17. Резервы использования производственной мощности и порядок их выявления. Организация производства на хлебоприемных предприятиях
18. Организация производства на мукомольных и крупяных предприятиях
19. Особенности организации крупяного производства
20. Организация и Значение и особенности свеклосахарного производства
21. Организация приемки и хранения сахарной свеклы
    Организация производства сахара из сахарной свеклы
22. Организация переработки сахара-сырца в сахар-песок
23. Организация использования побочной продукции и отходов
24. Организация сырьевых зон сахарных заводов
25. Повышение эффективности свеклосахарного производства
26. Особенности крахмало- паточного производства
27. Организация технологического процесса
28. Организация сырьевой базы
29. Организация заготовки сырья и его хранения
30. Организация переработки сырого картофеля в чипсы
31. Организация использования отходов переработки.
32. Значение и особенности плодоовощеконсервной промышленности
33. Способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
34. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья
35. Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов
36. Организация производства быстрозамороженных продуктов
37. Организация производства соков
38. Организация сушки плодов, ягод и овощей
39. Виды тары и требования, предъявляемые к ней
40. Организация использования отходов консервного производства

7.3.Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Код компетенции**	**Наименование оценочного средства**
1	Организация производственного процесса на предприятии	ОПК-4.1	устный опрос, доклад, презентации
2	Организация переработки плодовооовощной продукции	ОПК-4.1	устный опрос, доклад, презентации

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка успеваемости студентов осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа. Текущий контроль предполагает систему контрольных испытаний в ходе учебных занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы и контрольные работы. Сроки проведения всех видов текущего контроля определяются календарным графиком учебного процесса по дисциплине.

Рубежный контроль проводится по более или менее самостоятельным разделам на 8-ой и 16-ой учебных неделях каждого семестра. Рубежный контроль, по которому, конечной формой контроля предусмотрен зачет, проводится в виде компьютерного тестирования или устной форме, а где экзамен – он может проводится устной или письменной форме. Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе

	допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

9.1 Основная литература:

1.Дегтяревич И.И Организация производственного и технического обслуживания сельскохозяйственных предприятий. Лекция для студентов всех факультетов. Гродно, ГСХИ, 2000. -18с.

2. Дегтяревич И.И Организация материально-технического обеспечения сельскохозяйственных предприятий. Лекция, Гродно, ГСХИ, 2000. -12с.

3. Карпов В.А. Организация переработки сельскохозяйственной продукции: Пособие. Часть 1 – Мн.: ГУ «Учебно-методический центр Минсельхозпрода», 2006. -191с.

4. Карпов В.А. Организация переработки сельскохозяйственной продукции: Пособие. Часть 2. –Мн.: «Учебно-методический центр Минсельхозпрода», 2006. -268с.

5. Методические предложения по совершенствованию экономических взаимоотношений агросервисных предприятий по ремонту и техническому обслуживанию с сельскохозя

9.2 Дополнительная литература:

1.Методические рекомендации по организации и повышению эффективности функционирования дилерской системы технического сервиса в АПК / Сайганов А.С. и др. –

2.Организация производства на сельскохозяйственных предприятиях. Учебник. Под ред. И.Ш. Горфинкеля, Н.М. Тищенко. – Мн.: «Ураджай», 1987. Организация сельскохозяйственного производства. Под ред. Ф.К. Шакирова М.: «Колос», 2000.

3.Сайганов А.С. Организационно-экономическая модель создания и функционирования ОАО «Плещеницкая машинно- технологическая станция» и др. Минск: Институт аграрной экономики НАН Беларуси, 2002. -110с.

10. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельхозсырья

Новое сельское хозяйство

11. Интернет-ресурсы

системы
http://www.iprbookshop.ru
http://www.knigafund.ru
http://www.geotar.ru
http://www.e.lanbook.ru
http://www.iprbookshop.ru
http://www.znanium.ru
http://www.bibliotech.ru

Электронные библиотечные системы:
ЭБС «IPR-books». - Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/
ЭБС «ЮРАИТ». - Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/

1.

12. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрено

12.1. Методические указания к практическим занятиям

При проведении практических занятий предусмотрена демонстрация наглядного материала с помощью мониторов компьютеров и телевизионных приемников. Исходный материал готовят преподаватели по мультимедийным технологиям или он приобретен на коммерческой основе в готовом виде.

12.2.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

Самостоятельная работа содержит выполнение заданий, предложенных преподавателем по темам, дополняющий основной курс, а также подготовку докладов, презентаций (по желанию обучаемых) с целью обсуждения их на практических занятиях.

12.3.Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

Microsoft Office Word, PowerPoint, Microsoft Office Excel.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1) Аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

2) Лаборатория пищевых производств, оснащены приборами, оборудованием необходимыми для практических занятий по данному предмету.

3) Имеются наглядные пособия по процессам и аппаратам пищевых производств.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. А.А. КАДЫРОВА»

ИСТОРИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра музееведения и культурологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЧЕЧЕНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА И ЭТИКА

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная

Грозный, 2022 г.

Манаев М.А. Рабочая программа учебной дисциплины «Чеченская традиционная культура и этика» [Текст] /сост. кандидат исторических наук, доцент М.А. Манаев – Грозный: ФГБОУ «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры (музееведение и культурология), рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 1 от «01.» 09. 2022г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», уровень высшего образования – бакалавриат, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. № 669, с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© М.А. Манаев (автор), 2022
© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022

Содержание

		стр.
1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3.	Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП	6
4.	Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	20
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	22
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	27
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	28
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	29
10.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	38
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	38

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоение студентами необходимых знаний о многогранной чеченской традиционной культуре и этике чеченцев.

Задачи: 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; воспитание в студентах уважительного отношения к традиционной культуре других этносов; приучение к толерантности в межэтническом взаимодействии; формирование представлений о сложности и многообразии исторического процесса, предопределившего специфику традиционной культуры чеченского народа.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код**
Универсальные	Межкультурное взаимодействие	**УК-5.** Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**УК-5.2.** Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	***Знать*:** основные понятия и категории, ценности чеченской традиционной культуры и этики. ***Уметь:*** определять духовные качества личности, опираясь на ценности чеченского менталитета; определять выделяемые в курсе чеченской этики основные понятия; характеризовать духовные качества личности; раскрывать роль традиционной культуры и этики ***Владеть:*** средствами самостоятельного, методически правильного использования методов духовного, нравственного воспитания, достижения должного уровня моральной подготовленности для обеспечения полноценной социальной адаптации и профессиональной деятельности в развитии личности, общества

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина **«**Чеченская традиционная культура и этика**»** входит в обязательную часть Блока 1 Дисциплины. Код дисциплины Б1.О.11. Дисциплина изучается на 2 семестре по очной, и на 1 семестре по заочной форме обучения. Изучению дисциплины предшествуют следующие обязательные дисциплины: «История», «Обществознание». Для освоения дисциплины «Чеченская традиционная культура и этика» обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущем уровне образования (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.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины по очной форме обучения составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Форма работы обучающихся виды учебных занятий	трудоемкость, часов	
	Семестр № 2	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	34	34
Лекции	17	17
Практические занятия	17	17
Лабораторные работы		
Самостоятельная работа:	38	38
Курсовой проект, курсовая работа		
расчетно-графическое задание		
Реферат		
Эссе		
Самостоятельное изучение разделов	38	38
Зачет /экзамен	Зачет	72

4.4. **Содержание разделов дисциплины.**

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	Этика – наука о морали и нравственности	История становления этики. Определение понятия «Этика», «Мораль», «Нравственность». Своеобразный моральный кодекс чеченцев и его основные заповеди.	УО
2	Чеченская	Место и роль чеченской	УО

	традиционная культура и этика: ее сущность и роль в жизни человека и народа	традиционной культуры и этики в современном обществе. Понятие культура.	
3	Этика и этикет. Национальные особенности этикета чеченцев	Этикет – совокупность правил поведения. Этикет - составная часть культуры общества. Национальные особенности этикета чеченцев. Идеал человека в системе традиционной этике чеченцев	УО
4	Мораль, ее место и роль в жизни человека. Мораль и гуманизм	Гуманизм народных обычаев и традиций. Мораль – форма духовной культуры. Структура и особенности морали. Мораль и гуманизм. Причины необходимости гуманизации жизни общества в современном мире	УО
5	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.	Отечество, патриотизм в этике чеченцев. Сын народа (къонах) – идеал мужчины в традиционной этике чеченцев. Интернациональные черты духовного облика народа	УО
6	Куначество и гостеприимство в обычаях и традициях чеченцев.	Этические нормы тайпов. Яхь – кодекс мужской чести. Куначество – побратимство. Гостеприимство чеченцев. Дружба – как умение понимать другого человека.	УО
7	Брак и семья в чеченской этике	Семья как институт нравственного воспитания	УО

		чеченцев. Нравственные основы чеченских семей. Особенности внутри семейных отношений чеченцев	
8	Ислам и традиционная этика чеченцев	Ислам и чеченская народная этика. Влияние ислама на ход человеческой истории. Основы учения ислама о морали. Ислам и человек, его предназначение, цели и смысл жизни. Ислам о нравственных основах семьи и семейных отношений. Нравственные поучения ислама о женщине. Роль и место мусульманских праздников, ритуалов, обрядов в нравственно-психологической жизни человека	УО
9	Народные календарные праздники чеченцев	Календарная система, игравшая существенную роль в жизни чеченцев в глубокой древности. Старые названия месяцев и их символическое значение. Благоприятные и неблагоприятные дни по чеченскому календарю	УО

- **Примечание: УО – устный опрос, КР – курсовая работа, Р – реферат, ЭП – электронный практикум, К – коллоквиум, Э – эссе, Т – тестирование, П – презентации; С – собеседование; Д – дискуссия; ПР – письменная работа, ЛР – лабораторная работа.**

Разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	

1	2	3	4	5	6	7
1	Этика – наука о морали и нравственности	8	2	2	-	4
2	Чеченская традиционная культура и этика: ее сущность и роль в жизни человека и народа	8	2	2	-	4
3	Этика и этикет. Национальные особенности этикета чеченцев	8	2	2	-	4
4	Мораль, ее место и роль в жизни человека. Мораль и гуманизм	8	2	2	-	4
5	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.	8	2	2	-	4
6	Куначество и гостеприимство в обычаях и традициях чеченцев.	8	2	2	-	4
7	Брак и семья в чеченской этике	8	2	2	-	4
8	Ислам и традиционная этика чеченцев	8	2	2	-	4
9	Народные календарные праздники чеченцев	8	1	1	-	6
	ИТОГО	72	17	17		38

Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч.	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции(й)
1.Материальная культура чеченцев	Развернутая беседа с обсуждением. Групповые дискуссии. Диалоги.	Доклад, устный опрос.	4	УК-5.2
2.Традиционные духовные	Развернутая беседа с обсуждением.	Доклад, устный	6	УК-5.2

ценности чеченского народа.	Групповые дискуссии. Диалоги.	опрос.		
3. **Обычаи и традиции чеченского народа.**	Развернутая беседа с обсуждением. Групповые дискуссии. Диалоги.	Доклад, устный опрос.	6	УК-5.2
4. **Этикетные нормы чеченского народа.**	Развернутая беседа с обсуждением. Групповые дискуссии. Диалоги.	Доклад, устный опрос.	4	УК-5.2
5.Чеченская семья в традициях и нравах.	Развернутая беседа с обсуждением. Групповые дискуссии. Диалоги.	Доклад, устный опрос.	6	УК-5.2
6.Фольклор и мифология чеченского народа	Развернутая беседа с обсуждением. Групповые дискуссии. Диалоги.	Доклад, устный опрос.	6	УК-5.2
7.Тайп как форма социальной организации	Развернутая беседа с обсуждением. Групповые дискуссии. Диалоги.	Доклад, устный опрос.	6	УК-5.2
Всего часов			38	

4.4. Лабораторные занятия *не предусмотрены учебным планом*

4.5. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	**1**	**Тема 1. Материальная культура чеченцев** 1. Специфика понятий «этническая (традиционная) культура», «культура народности», «национальная культура», «этнонациональная культура» 2. Традиционная (этническая) материальная культура чеченцев 3. Национальная материальная культура чеченцев 4. Этнонациональная материальная культура чеченцев	2

2	**2**	**Тема 2. Духовная культура чеченцев.** 1.Сущностные характеристики содержания термина «оьздангалла». 2.Особенности восприятия человека в чеченском обществе и нравственные императивы общественной морали. 3.Доминантные духовные ценности чеченской культуры. 4.Чеченский кодекс чести "***Къонахалла***".	2
3	**3**	**Тема 3. Обычаи и традиции чеченского народа.** 1.Обычай гостеприимства. 2.Добрачные отношения молодёжи – «Институт ухаживания». 3.Синкъерам. 5.Ловзар (свадебный обряд). 6.Родственные связи. 7.Коллективная взаимопомощь. 8.Тезет. 9.Кровная месть и прощение кровника. 10.«Нана къинтера якхар» – обряд материнского благословения**.**	2
4	**4**	**Тема 4. Этикетные нормы чеченского народа.** 1.Понятие «гIиллакх» в чеченской традиции. 2.Национальные особенности чеченского этикета. 3.Основные нормы и правила чеченского этикета. 4.Феномен "нохчалла" в традиционном чеченском обществе и его основные компоненты.	2
5,6	**5**	**Тема 5. Чеченская семья в традициях и нравах.** 1.Сакральное пространство чеченской семьи. 2. Значимость родственных связей. 3.Отношение к детям и особенности их воспитания. 4. Статус отца и матери в чеченских семьях. 5. Четыре возрастных этапа в жизни чеченца. 6.Внутрисемейные этикетные нормы. 7.Отношение к старшему поколению. 8. Статус дочери, дяди по отцу и сестры в чеченской семье. 9.Мехкарий.	3

		10. Особый демократизм чеченского брака. 11.Уникальность чеченского завещания – «Весет кехат»	
7	**6**	**Тема 6. Фольклор и мифология чеченского народа** 1.Народная музыка и национальная хореография чеченского народа (народ нохчий) 2.Истоки чеченского фольклора и история его изучения. 3.Отдельные жанры чеченского фольклора. 4.Мифология народа нохчий. 5.Героический эпос народа нохчий. 6.Песенный фольклор народа нохчий.	2
8	**7**	**Тема 7. Тайп как форма социальной организации** 1. Институт чеченского тайпа. 2. Признаки чеченского тайпа. 3. Структура тайпа. 4. Генезис тайпа.	2
9	**8**	**Тема 8. Средневековая архитектура горной Чечни** 1.Жилые башни. 2.Боевые башни. 3.Замки, башенные поселения и крепости. 4.Система сторожевых поселений и сигнальных башен горной Чечни. 5.Культовые и погребальные сооружения. 6.Петроглифы Чечни.	2
	ИТОГО		**17 ч.**

4.6 . Курсовой проект (курсовая работа) ***не предусмотрены учебным планом***.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетные единицы (72часа).

Форма работы обучающихся виды учебных занятии	Трудоемкость, часов	
	№ 1	Всего

	семестра	
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	12	12
Лекции	4	4
Практические занятия	8	8
Лабораторные работы		
Самостоятельная работа:	60	60
Курсовой проект, курсовая работа		
Расчетно-графическое задание		
Реферат		
Эссе		
Самостоятельное изучение разделов	60	60
Зачет/ экзамен	-	72

4.5. **Содержание разделов дисциплины.**

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	Этика – наука о морали и нравственности	История становления этики. Определение понятия «Этика», «Мораль», «Нравственность». Своеобразный моральный кодекс чеченцев и его основные заповеди.	УО
2	Чеченская традиционная культура и этика: ее сущность и роль в жизни человека и народа	Место и роль чеченской традиционной культуры и этики в современном обществе. Понятие культура.	УО

3	Этика и этикет. Национальные особенности этикета чеченцев	Этикет – совокупность правил поведения. Этикет - составная часть культуры общества. Национальные особенности этикета чеченцев. Идеал человека в системе традиционной этике чеченцев	УО
4	Мораль, ее место и роль в жизни человека. Мораль и гуманизм	Гуманизм народных обычаев и традиций. Мораль – форма духовной культуры. Структура и особенности морали. Мораль и гуманизм. Причины необходимости гуманизации жизни общества в современном мире	УО
5	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.	Отечество, патриотизм в этике чеченцев. Сын народа (къонах) – идеал мужчины в традиционной этике чеченцев. Интернациональные черты духовного облика народа	УО
6	Куначество и гостеприимство в обычаях и традициях чеченцев.	Этические нормы тайпов. Яхь – кодекс мужской чести. Куначество – побратимство. Гостеприимство чеченцев. Дружба – как умение понимать другого человека.	УО
7	Брак и семья в чеченской этике	Семья как институт нравственного воспитания чеченцев. Нравственные основы чеченских семей. Особенности внутри семейных отношений чеченцев	УО

8	Ислам и традиционная этика чеченцев	Ислам и чеченская народная этика. Влияние ислама на ход человеческой истории. Основы учения ислама о морали. Ислам и человек, его предназначение, цели и смысл жизни. Ислам о нравственных основах семьи и семейных отношений. Нравственные поучения ислама о женщине. Роль и место мусульманских праздников, ритуалов, обрядов в нравственно-психологической жизни человека	УО
9	Народные календарные праздники чеченцев	Календарная система, игравшая существенную роль в жизни чеченцев в глубокой древности. Старые названия месяцев и их символическое значение. Благоприятные и неблагоприятные дни по чеченскому календарю	УО

- **Примечание: УО – устный опрос, КР – курсовая работа, Р – реферат, ЭП – электронный практикум, К – коллоквиум, Э – эссе, Т – тестирование, П – презентации; С – собеседование; Д – дискуссия; ПР – письменная работа, ЛР – лабораторная работа.**

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Этика – наука о морали и нравственности	8	2	-	-	6
2	Чеченская традиционная культура и этика: ее	8	2	-	-	6

	сущность и роль в жизни человека и народа					
3	Этика и этикет. Национальные особенности этикета чеченцев	6	-	-	-	6
4	Мораль, ее место и роль в жизни человека. Мораль и гуманизм	6	-	-	-	6
5	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.	8	-	2	-	6
6	Куначество и гостеприимство в обычаях и традициях чеченцев.	8	-	2	-	6
7	Брак и семья в чеченской этике	8	-	2	-	6
8	Ислам и традиционная этика чеченцев	8	-	2	-	6
9	Народные календарные праздники чеченцев	12	-	-	-	12
	ИТОГО	72	4	8		60

Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции(й)
1.Материальная культура чеченцев	Развернутая беседа с обсуждением групповые дискуссии. диалоги	Доклад, устный опрос.	14	УК-5.2
2.Традиционные духовные ценности чеченского народа.	Развернутая беседа с обсуждением групповые дискуссии. диалоги	Доклад, устный опрос.	6	УК-5.2
3. **Обычаи и традиции**	Развернутая беседа с обсуждением	Доклад, устный	8	УК-5.2

чеченского народа.	групповые дискуссии. диалоги	опрос.		
4. **Этикетные нормы чеченского народа.**	Развернутая беседа с обсуждением групповые дискуссии. диалоги	Доклад, устный опрос.	8	УК-5.2
5.Чеченская семья в традициях и нравах.	Развернутая беседа с обсуждением групповые дискуссии. диалоги	Доклад, устный опрос.	10	УК-5.2
6.Фольклор и мифология чеченского народа	Развернутая беседа с обсуждением групповые дискуссии. диалоги	Доклад, устный опрос.	8	УК-5.2
7.Тайп как форма социальной организации	Развернутая беседа с обсуждением групповые дискуссии. диалоги	Доклад, устный опрос.	6	УК-5.2
Всего часов			60	

4.4. Лабораторные занятия *не предусмотрены учебным планом*

4.5. **Практические (семинарские) занятия**

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	**1**	**Тема 1. Материальная культура чеченцев** 1. Специфика понятий «этническая (традиционная) культура», «культура народности», «национальная культура», «этнонациональная культура» 2. Традиционная (этническая) материальная культура чеченцев 3. Национальная материальная культура чеченцев 4. Этнонациональная материальная культура чеченцев	2

2	**2**	**Тема 3. Обычаи и традиции чеченского народа.** 1.Обычай гостеприимства. 2.Добрачные отношения молодёжи – «Институт ухаживания». 3.Синкъерам. 5.Ловзар (свадебный обряд). 6.Родственные связи. 7.Коллективная взаимопомощь. 8.Тезет. 9.Кровная месть и прощение кровника. 10.«Нана къинтера якхар» – обряд материнского благословения**.**	2
3	**3**	**Тема 4. Этикетные нормы чеченского народа.** 1.Понятие «гIиллакх» в чеченской традиции. 2.Национальные особенности чеченского этикета. 3.Основные нормы и правила чеченского этикета. 4.Феномен "нохчалла" в традиционном чеченском обществе и его основные компоненты.	2
4	**4**	**Тема 5. Чеченская семья в традициях и нравах.** 1.Сакральное пространство чеченской семьи. 2. Значимость родственных связей. 3.Отношение к детям и особенности их воспитания. 4. Статус отца и матери в чеченских семьях. 5. Четыре возрастных этапа в жизни чеченца. 6.Внутрисемейные этикетные нормы. 7.Отношение к старшему поколению. 8. Статус дочери, дяди по отцу и сестры в чеченской семье. 9.Мехкарий. 10. Особый демократизм чеченского брака. 11.Уникальность чеченского завещания – «Весет кехат»	2
	ИТОГО		**8 ч.**

4.7 Курсовой проект (курсовая работа) ***не предусмотрены учебным планом***.

5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Необходимо обратить внимание студентов на необходимость тщательного конспектирования лекций, что существенно облегчит самостоятельную и практическую работу студентов. Желательно оставлять в рабочих конспектах поля, на которых необходимо делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Студент должен добросовестно и инициативно подходить к изучению материалов, подготовленных преподавателем для самостоятельной работы. Самостоятельная работа студентов должна соответствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике. Можно и нужно задавать вопросы преподавателю с целью уяснения материала.

Основная литература

1. Гадаев В.Ю. Чеченская традиционная культура и этика Учебное пособие Грозный – Махачкала 2020
2. Осмаев М.К. Чеченцы: обычаи, традиции, обряды (историко-культурные аспекты проблемы) Монография Грозный 2016.
3. Ильясов Л.М. Культура чеченского народа. Москва, 2009. – 263-с.
4. Хасбулатова З.И. Нравственная культура чеченцев «гIиллакх- оьздангалла». Назрань,2007
5. Ахмадов М. Чеченская традиционная культура и этика. – Грозный: «Грозненский
6. рабочий», 2006. – 207 с.
7. Ахмадов М. «Нохчийн г1иллакх-оьздангалла». – Грозный-СПб,.: «Седа», 2002.
8. Исаев Э. «Вайнахская этика». - Назрань, 1999.
9. Эльбуздукаева Т.У. Культура Чечни ХХвек. Грозный, 2012. – 410 с.

Дополнительная литература

1.Алироев И.Ю. «Язык, история и культура вайнахов». - Грозный, «Книга», 1990.

2. Берсанов Х.-А. «Г1иллакхийн хазна – ирсан некъаш». – Грозный, «Книга», 1990

3. Межидов Д.Д., Алироев И.Ю. «Чеченцы: обычаи, традиции, нравы». – Грозный, «Книга», 1992. – 206 с.

4. Хасбулатова З.И. Семья и семейная обрядность чеченцев в XIX – начале XX века. М.: ИИУ МГОУ, 2018. – 432.

5. Хасбулатова З.И. Воспитание детей у чеченцев: обычаи и традиции (XIX – начале XX вв.). – М, 2007.- 415 с.

6. Хасбулатова З.И. Традиционная культура воспитание детей у чеченцев: обычаи и традиции (XIX – начале XX вв.) историко-этнографическое исследование. Грозный, 2019. – 396 с.

вв.). – М, 2007.- 415 с.

7. Гуревич П.С. Этика [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов/ Гуревич П.С.—

Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 416 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71049.html.— ЭБС «IPRbooks»

Периодические издания:

1. «Дош»
2. «Село»
3. «Нана»

5.2.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1. Сайт Российской национальной библиотеки- http:// www.nlr.ru
2. Сайт Российской государственной библиотеки- http:// www.rsl.ru
3. Сайт Государственной публичной исторической библиотеки- http:// www.shpl.ru/
4. Научная литература по исторической тематике- http:// www.auditorium.ru/
5. Археобиблиобаза, информация о составе архивных фондов в России- http:// www.openweb.ru/rusarch
6. Ж.Российская история.М.: Наука, 2016. Эл.почта–otech_ist@mail.ru

РАН, 2016. ФГУП «Академиздатцентр «Наука», 2016

7. Полнотекстовая база электронных изданий ЭБС IPRbooks http://www.iprbookshop.ru

6.Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представленность оценочного средства в ФОС
1.	Устный опрос	Средство контроля усвоения учебного материала темы, организованное как часть учебного занятия в виде опросно-ответной формы работы преподавателя с обучающимся.	Примерные темы для опроса
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося.	Типовые тестовые задания
3.	Презентация	Способ наглядного представления информации, как правило, с использованием аудиовизуальных средств. Презентация на базе информационно-коммуникационных технологий содержит в себе текст, иллюстрации к нему, использует гиперссылки.	Примерные темы презентаций
4.	Информационный проект (доклад)	Продукт самостоятельной работы в виде краткого изложения для публичного выступления по представлению	Примерные темы презентаций

		полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	
5.	Вопросы на зачет	Итоговая форма оценки знаний	Примерный перечень вопросов и заданий к зачету по дисциплине

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине *(модулю)*

Вопросы к первой аттестации:

1. Внешняя и внутренняя культура человека
2. Дружба – как умение понимать другого человека.
3. Интернациональные черты духовного облика народа
4. История становления этики
5. Красота нашей морали. «Золотое правило нравственности»
6. Куначество – побратимство у народов Северного Кавказа
7. Мораль в системе национальной духовной культуры
8. Национальные особенности этикета чеченцев
9. Определение понятия «Этика», «Мораль», «Нравственность»
10. Отечество, патриотизм в этике чеченцев
11. Понятие культура. Народная культура как система
12. Самобытность и уникальность чеченской культуры
13. Своеобразный моральный кодекс чеченцев и его основные заповеди
14. Сын народа (къонах) – идеал мужчины в традиционной этике чеченцев
15. Традиционная (этническая), национальная и этнонациональная культура чеченцев
16. Традиционная культура и этика как наука. Предмет и задачи
17. Традиционная этика как составная часть культуры народа
18. Этика межнационального общения у чеченцев
19. Этика общения, её сущность и роль в жизни человека и народа
20. Этикет – совокупность правил поведения
21. Этикет общественной жизни
22. Этикет семейной жизни
23. Этикет составная часть культуры общества
24. Яхь – кодекс мужской чести.
25. Фольклор.
26. Ислам в жизни чеченцев

Вопросы ко второй аттестации:

1. Брак и семья в чеченской этике.
2. Быт – уклад повседневной жизни
3. Внешняя и внутренняя культура человека
4. Воспитание у чеченцев

5. Гостеприимство и куначество в чеченском обществе.
6. Гостеприимство и куначество как категории чеченской этики
7. Ислам – мировая религия
8. Исламская мораль и этика чеченцев
9. Календарная система, игравшая существенную роль в жизни чеченцев в глубокой древности
10. Красота нашей морали. «Золотое правило нравственности»
11. Культура поведения и этикет в чеченской семье
12. Национальное, особенное и общечеловеческое в чеченской этике
13. Нравственные основы чеченских семей
14. Обычаи, традиции и обряды чеченцев
15. Основные традиционные блюда чеченской кухни
16. Основные ценности чеченской традиционной культуры
17. Особенности внутрисемейных отношений чеченцев
18. Оьздангалла и ее значение в жизни чеченцев
19. Патриотизм и героизм в этике чеченцев
20. Своеобразие морального кодекса чеченцев
21. Семья как институт нравственного воспитания чеченцев
22. Совесть как нравственная категория чеченцев
23. Современное состояние нравственной культуры чеченского народа
24. Устное народное творчество
25. Этика межнационального общения у чеченцев
26. Этика общения, её сущность и роль в жизни человека и народа.

Примерные тестовые задания к аттестации:

Тестовые задания ко 2 аттестации:

1. Традиционная культура, включающая культурные пласты разных эпох от глубокой древности до настоящего времени, субъектом которой является народ

-: массовая культура

-: материальная культура

-: духовная культура

+: национальная культура

2.Какие институты выступают в роли регулятора общественной жизни в традиционном чеченском обществе.

-: Государство
+: Традиции и нормы морали
-: Политические и правовые институты
-: Сословные институты

3. Уважение к человеку в чеченском обществе зависело от его …

-: сословной принадлежности
-: генеалогии
+: личных достоинств
-: богатства

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Традиционная культура и этика как наука. Предмет и задачи
2. Традиционная этика как составная часть культуры народа
3. Самобытность и уникальность чеченской культуры
4. История становления этики
5. Определение понятия «Этика», «Мораль», «Нравственность»
6. Своеобразный моральный кодекс чеченцев и его основные заповеди
7. Этикет – совокупность правил поведения
8. Этикет составная часть культуры общества
9. Национальные особенности этикета чеченцев
10. Понятие культура. Народная культура как система
11. Мораль в системе национальной духовной культуры
12. Быт – уклад повседневной жизни
13. Внешняя и внутренняя культура человека
14. Красота нашей морали. «Золотое правило нравственности»
15. Отечество, патриотизм в этике чеченцев
16. Сын народа (къонах) – идеал мужчины в традиционной этике чеченцев
17. Интернациональные черты духовного облика народа
18. Этические нормы тайпов
19. Яхь – кодекс мужской чести
20. Куначество – побратимство
21. Дружба – как умение понимать другого человека
22. Семья как институт нравственного воспитания чеченцев
23. Нравственные основы чеченских семей
24. Особенности внутрисемейных отношений чеченцев
25. Ислам – мировая религия
26. Особенности исламской этика
27. Исламская мораль и этика чеченцев
28. Календарная система, игравшая существенную роль в жизни чеченцев в глубокой древности
29. Старые названия месяцев и их символическое значение
30. Благоприятные и неблагоприятные дни по чеченскому календарю
31. Устное народное творчество
32. Обычаи, традиции и обряды чеченцев
33. Основные традиционные блюда чеченской кухни
34. Особенности Ислама в Чечне
35. Национальное, особенное и общечеловеческое в чеченской этике
36. Этика межнационального общения у чеченцев
37. Современное состояние нравственной культуры чеченского народа

38. Народные календарные праздники чеченцев
39. Своеобразие морального кодекса чеченцев
40. Совесть как нравственная категория чеченцев
41. Гостеприимство и куначество как категории чеченской этики
42. Патриотизм и героизм в этике чеченцев
43. Этика общения, её сущность и роль в жизни человека и народа
44. Оьздангалла и ее значение в жизни чеченцев
45. Основные ценности чеченской традиционной культуры

Этапы формирования и оценивания компетенций.

п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части	Наименование оценочного средства
1	Этика – наука о морали и нравственности	УК-5.2	Устный опрос.
2	Чеченская традиционная культура и этика: ее сущность и роль в жизни человека и народа	УК-5.2	Устный опрос.
3	Этика и этикет. Национальные особенности этикета чеченцев	УК-5.2	Устный опрос.
4	Мораль, ее место и роль в жизни человека. Мораль и гуманизм	УК-5.2	Устный опрос.
5	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.	УК-5.2	Устный опрос.
6	Куначество и гостеприимство в обычаях и традициях чеченцев.	УК-5.2	Устный опрос.
7	Брак и семья в чеченской этике	УК-5.2	Устный опрос.
8	Ислам и традиционная этика чеченцев	УК-5.2	Устный опрос.

9	Народные календарные праздники чеченцев	УК-5.2	Устный опрос.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками п и выполнении практических задач
з	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении
	практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения п и выполнении практических работ
о	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий.

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 90-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 76-89%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-75%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).

7.1. Основная литература

Основная литература

1. Гадаев В.Ю. Чеченская традиционная культура и этика Учебное пособие Грозный – Махачкала 2020

2. Осмаев М.К. Чеченцы: обычаи, традиции, обряды (историко-культурные аспекты проблемы) Монография Грозный 2016.
3. Ильясов Л.М. Культура чеченского народа. Москва, 2009. – 263-с.
4. Хасбулатова З.И. Нравственная культура чеченцев «гIиллакх- оьздангалла». Назрань,2007
5. Ахмадов М. Чеченская традиционная культура и этика. – Грозный: «Грозненский
6. рабочий», 2006. – 207 с.
7. Ахмадов М. «Нохчийн г1иллакх-оьздангалла». – Грозный-СПб,.: «Седа», 2002.
8. Исаев Э. «Вайнахская этика». - Назрань, 1999.
9. Эльбуздукаева Т.У. Культура Чечни ХХвек. Грозный, 2012. – 410 с.

7.2 Дополнительная литература

Дополнительная литература

1.Алироев И.Ю. «Язык, история и культура вайнахов». - Грозный, «Книга», 1990.

2. Берсанов Х.-А. «Г1иллакхийн хазна – ирсан некъаш». – Грозный, «Книга», 1990

3. Межидов Д.Д., Алироев И.Ю. «Чеченцы: обычаи, традиции, нравы». – Грозный, «Книга», 1992. – 206 с.

4. Хасбулатова З.И. Семья и семейная обрядность чеченцев в XIX – начале XX века. М.: ИИУ МГОУ, 2018. – 432.

5. Хасбулатова З.И. Воспитание детей у чеченцев: обычаи и традиции (XIX – начале XX вв.). – М, 2007.- 415 с.

6. Хасбулатова З.И. Традиционная культура воспитание детей у чеченцев: обычаи и традиции (XIX – начале XX вв.) историко-этнографическое исследование. Грозный, 2019. – 396 с.

вв.). – М, 2007.- 415 с.

7. Гуревич П.С. Этика [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов/ Гуревич П.С.—

Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 416 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/71049.html.— ЭБС «IPRbooks»

7.3 Периодические издания

Периодические издания:

1. «Дош»
2. «Село»
3. «Нана»

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1. Сайт Российской национальной библиотеки- http:// www.nlr.ru

2. Сайт Российской государственной библиотеки- http:// www.rsl.ru
3. Сайт Государственной публичной исторической библиотеки- http:// www.shpl.ru/
4. Научная литература по исторической тематике- http:// www.auditorium.ru/
5. Археобиблиобаза, информация о составе архивных фондов в России- http:// www.openweb.ru/rusarch
6. Ж.Российская история.М.: Наука, 2016. Эл.почта–otech_ist@mail.ru

РАН, 2016. ФГУП «Академиздатцентр «Наука», 2016

7. Полнотекстовая база электронных изданий ЭБС IPRbooks http://www.iprbookshop.ru

9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Темы для устного опроса:

1. Этика – наука о морали и нравственности
2. История становления этики. Определение понятия «Этика», «Мораль», «Нравственность»
3. Своеобразный моральный кодекс чеченцев и его основные заповеди.
4. Чеченская традиционная культура и этика: ее сущность и роль в жизни человека и народа
5. Место и роль чеченской традиционной культуры и этики в современном обществе. Понятие культура.
6. Этика и этикет. Национальные особенности этикета чеченцев
7. Этикет – совокупность правил поведения и как составная часть культуры общества.
8. Национальные особенности этикета чеченцев.
9. Идеал человека в системе традиционной этике чеченцев
10. Мораль, ее место и роль в жизни человека. Мораль и гуманизм
11. Гуманизм народных обычаев и традиций.
12. Мораль – форма духовной культуры, структура и особенности морали.
13. Причины необходимости гуманизации жизни общества в современном мире
14. Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.
15. Отечество, патриотизм в этике чеченцев. Сын народа (къонах) – идеал мужчины в традиционной этике чеченцев.
16. Интернациональные черты духовного облика народа
17. Куначество и гостеприимство в обычаях и традициях чеченцев.
18. Этические нормы тайпов. Яхь – кодекс мужской чести.
19. Куначество – побратимство.
20. Гостеприимство чеченцев.
21. Дружба – как умение понимать другого человека.
22. Брак и семья в чеченской этике
23. Семья как институт нравственного воспитания чеченцев.
24. Нравственные основы чеченских семей и особенности внутри семейных отношений чеченцев
25. Ислам и традиционная этика чеченцев
26. Ислам и человек, его предназначение, цели и смысл жизни.
27. Ислам о нравственных основах семьи и семейных отношений.

28. Роль и место мусульманских праздников, ритуалов, обрядов в нравственно-психологической жизни человека
29. Народные календарные праздники чеченцев
30. Календарная система, игравшая существенную роль в жизни чеченцев в глубокой древности.
31. Старые названия месяцев и их символическое значение.
32. Благоприятные и неблагоприятные дни по чеченскому календарю

Методические рекомендации по проведению устного опроса

Устный ответ:

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Методические рекомендации по подготовки и проведению практических занятий:

Подготовку к каждому практическому занятию каждый студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений студенту необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме

практического занятия и по возможности подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура занятия

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы практическое занятие может состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.

2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме - дискуссия.

4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.

5. Подведение итогов занятия.

Первая часть - обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний студентов. Примерная продолжительность — до 15 минут.

Вторая часть — выступление студентов с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Примерная продолжительность — 20-25 минут.

После докладов следует их обсуждение - дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность - до 15-20 минут.

Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность - 15-20 минут.

Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Студентам должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Подготовка к семинарским занятиям. Задачей семинарского занятия является наиболее полное раскрытие вынесенных на обсуждение вопросов. От студентов требуется изучить и законспектировать данные по отдельным пунктам плана семинара и дополнить свои знания по ответам и дополнениям участников или по указаниям преподавателя. Подготовка к семинару включает несколько стадий: поиск и отбор материала, формулирование ответа в соответствии с заданием, составление конспекта, подготовка к устному ответу, выступление на семинаре и усвоение дополнений

Поиск и отбор материала рекомендуется вести в соответствии с приведенной в настоящем пособии литературой. Основная учебная литература и лекционные материалы служат для первичного ознакомления с темами. Опираясь на полученные знания,

необходимо обратиться к специальным работам по конкретной теме, которые представлены в списках дополнительной литературы. Сюда включены новейшие научные труды, исследования, ставшие классическими, учебные пособия, посвященные отдельным периодам или аспектам истерического процесса. Эту литературу студент может найти, прежде всего, в библиотеке ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова» или в Электронно-библиотечной системе IPRbooks. В том случае, кода рекомендуемая литература представлена в свободном доступе в сети Интернет на заслуживающих доверии ресурсах, дополнительно дана соответствующая ссылка. Другими источниками информации можно пользоваться, если в них содержатся данные, необходимые для ответа на вопросы и выполнения заданий. Ответ на поставленные вопросы может быть сформулирован в виде плана (хронологического или логического), тезисов или таблицы. Хронологический план включает в себя даты, события, их результат и значение, возможны также пояснения. Логический план представляет собой структурированное изложение материала, показывающее логику события или процесса. Тезисы представляют собой логически связанные единицы информации, включающие основную мысль, ее обоснование (логическими доводами или фактическими данными), пояснения и комментарии, возможно ссылку на другие тезисы. Студенты могут разработать и предложить другие способы формулировки материала. Ценность любого ответа значительно возрастает, если студент точно указывает источник информации – точное название документа, книги, статьи, сайта.

Сформулированные ответы должны быть обязательно законспектированы в тетради. Студент, пришедший на занятие без конспектов, оформленных в соответствии с заданием и не участвующий в работе, считается неподготовленным и получает неудовлетворительную оценку. Во время работы на семинаре студенты должны внимательно слушать выступления участников, комментарии преподавателя и записывать недостающие сведения в конспект. Для записи дополнений рекомендуется отводить в конспекте поля размером от 1/4 до 1/3 ширины листа, записывать дополнения рядом с вопросом, к которому они относятся, нумеровать их, а в тексте конспекта делать ссылку на соответствующее дополнение. Выполнение всех этих рекомендаций обеспечит эффективность изучения темы семинарского занятия и существенно облегчит подготовку к итоговому контрольному мероприятию (зачету, экзамену). В связи с тем, что темы семинаров охватывают лишь отдельные аспекты курса, часть материала изучается на лекции и в ходе самостоятельной работы. Работа на семинаре не освобождает студента от необходимости посещать лекции и работать самостоятельно.

Тематика докладов:

1. Этика и этикет. Национальные особенности этикета чеченцев.
2. Мораль в системе национальной духовной культуры.
3. Быт – уклад повседневной жизни.
4. Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.
5. Куначество в обычаях и традициях чеченцев.
6. Брак и семья в чеченской этике.
7. Семья как институт нравственного воспитания чеченцев.
8. Особенности внутрисемейных отношений вайнахов.
9. Ислам и традиционная этика чеченцев.

10. Ислам – мировая религия.
11. Материальная культура чеченцев
12. Традиционная (этническая), этнонациональная и духовная культура чеченцев.
13. Этика в контексте этнокультуры.
14. Формы взаимопомощи в традиционном чеченском обществе в XIX – нач. XX вв.
15. Общественный быт чеченцев в XIX – нач. XX вв.
16. Традиционные нормы поведения в общественном быту.
17. Этика семейно-бытовой сферы чеченцев.
18. Национальная семейно-родственная этика чеченцев. Этнонациональная семейно-родственная этика чеченцев
19. Культура поведения и этикет в семейной жизни чеченцев в XIX-XX вв.
20. Особенности воспитания детей в чеченской семье.
21. Роль семьи в формировании толерантности у детей.
22. Семья как институт нравственного воспитания чеченцев
23. Традиционный этикет чеченцев в XIX-XX вв.
24. Особенности общественной жизни чеченцев в XIX - XX вв.
25. Гостеприимство и куначество в чеченском обществе.
26. Брак и свадебные обряды у чеченцев. Традиции и новации.

Методические рекомендации по написанию докладов:

Подготовка презентации и доклада

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: PowerPoint, MS Word, AcrobatReader. Самая простая программа для создания презентаций - MicrosoftPowerPoint.

Для подготовки презентации необходимо собрать и обработать начальную информацию. Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации: вы хотите свою аудиторию мотивировать, убедить, заразить какой-то идеей или просто формально отчитаться.

2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).

3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.

4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.

5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.

6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).

7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы. Иллюстрация - представление реально существующего зрительного ряда. Образы - в отличие от иллюстраций - метафора. Их назначение - вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов, информация может надолго остаться в памяти человека. Диаграмма - визуализация количественных и качественных связей. Их используют для

убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому. Таблица - конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение - структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Практические советы по подготовке презентации

- готовьте отдельно: печатный текст + слайды + раздаточный материал;

- слайды - визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;

- текстовое содержание презентации - устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;

- обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;

- раздаточный материал - должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: люди больше доверяют тому, что они могут унести с собой, чем исчезающим изображениям, слова и слайды забываются, а раздаточный материал остается постоянным осязаемым напоминанием; раздаточный материал важно раздавать в конце презентации; раздаточный материалы должны отличаться от слайдов, должны быть более информативными.

Тема доклада должна быть согласованна с преподавателем и соответствовать теме учебного занятия. Материалы при его подготовке, должны соответствовать научно-методическим требованиям вуза и быть указаны в докладе. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными.

Работа студента над докладом-презентацией включает обработку, умения самостоятельно обобщать материал и делать выводы в заключении, умения ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей, отработку навыков ораторства, умения проводить диспут.

Докладчики должны знать и уметь: сообщать новую информацию; использовать технические средства; хорошо ориентироваться в теме всего практического занятия; дискутировать и быстро отвечать на заданные вопросы; четко выполнять установленный регламент (не более 6 минут); иметь представление о композиционной структуре доклада и др.

Темы презентаций:

1.Средневековая архитектура горной Чечни
2.Жилые башни. Боевые башни. Замки, башенные поселения и крепости.
3.Система сторожевых поселений и сигнальных башен горной Чечни. Культовые и погребальные сооружения. Петроглифы Чечни.
4. Тайп как форма социальной организации
5. Фольклор и мифология чеченского народа
6. Героический эпос и песенный фольклор народа нохчий.
7. Народные сказки, пословицы, поговорки, предания
8. Чеченская семья в традициях и нравах.

9.Этикетные нормы чеченского народа.
10. Обычаи и традиции чеченского народа.
11.Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев.
12.Куначество в обычаях и традициях чеченцев.
13.Материальная культура чеченцев
14. Традиционная мужская и женская одежда чеченцев
15. Украшения, обувь и головной убор чеченцев (мужской и женский)
16 Духовная культура чеченцев.
17. Чеченская семья в традициях и нравах.

Методические указания для подготовки презентации

Презентация *(от англ. presentation – представление, преподнесение,* изображение) − способ наглядного представления информации, как правило, с использованием аудиовизуальных средств. Презентация на базе информационно-коммуникационных технологий содержит в себе текст, иллюстрации к нему, использует гиперссылки.

Подготовка презентации включает следующие пошаговые действия: 1) подготовка и согласование с руководителем текста доклада; 2) разработка структуры презентации; 3) создание презентации в PowerPoint; 4) репетиция доклада с использованием презентации.

Для того чтобы презентация была помощником для Вас и членов ГЭК, а не усложняла процесс защиты работы, используйте при ее создании следующие ниже рекомендации.

- Презентация должна полностью соответствовать тексту вашего доклада. В первую очередь Вам необходимо составить сам текст доклада, во вторую очередь – создать презентацию.
- Очередность слайдов должна четко соответствовать структуре вашего доклада. Не планируйте в процессе доклада возвращаться к предыдущим слайдам или перелистывать их вперед, это усложнит процесс и может сбить ход ваших рассуждений.
- Не пытайтесь отразить в презентации весь текст доклада. Слайды должны демонстрировать лишь основные положения Вашего доклада.
- Слайды не должны быть перегружены графической и текстовой информацией, различными эффектами анимации.
- Текст на слайдах не должен быть слишком мелким, чтобы члены аттестационной комиссии могли легко прочитать его.
- Каждая отдельная информация должна быть в отдельном предложении или на отдельном слайде.
- Тезисы доклада должны быть общепонятными.
- Не допускаются орфографические ошибки в тексте презентации!
- Иллюстрации (рисунки, графики, таблицы) должны иметь четкое, краткое и выразительное название.
- В дизайне презентации придерживайтесь принципа «чем меньше, тем лучше»
- Не следует использовать более 3 различных цветов на одном слайде.
- Сочетание цветов фона и текста должно быть таким, чтобы текст легко мог быть прочитан. Лучшее сочетание: белый фон, черный текст.
- В качестве основного шрифта рекомендуется использовать черный или темно-синий.

• Лучше использовать одну цветовую гамму во всей презентации, а не различные стили для каждого слайда.

• Используйте только один вид шрифта. Лучше использовать простой печатный шрифт вместо экзотических шрифтов.

• Используйте прописные и строчные буквы, а не только прописные.

• Размещайте наиболее важные высказывания посредине слайдов.

• Используйте общеизвестные символы и знаки (неизвестные же вам придется предварительно разъяснять слушателям)

• Структура презентации должна соответствовать структуре доклада.

• Рекомендуемое общее количество слайдов – 10–15.

Методические рекомендации по выполнению тестовых заданий

Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме и теоретические источники для подготовки. Подготовка предполагает проработку лекционного материала, составление в рабочих тетрадях вспомогательных схем для наглядного структурирования материала с целью упрощения его запоминания. Обращать внимание на основную терминологию, классификацию, отличительные особенности, наличие соответствующих связей между отдельными процессами. Время тестирования, обычно не менее 40 минут.

Методические рекомендации по подготовке к зачету:

При подготовке к зачету необходимо использовать учебно-методические материалы по дисциплине «Чеченская традиционная культура и этика» лекционные материалы, рекомендованные учебники, учебные и справочные пособия, записи в рабочей тетради для подготовки к практическим занятиям. Подготовку к зачету следует осуществлять планомерно. При повторении учебного материала необходимо ориентироваться на перечень вопросов к зачету. Целесообразно составлять планы ответов на каждый вопрос. При ответе на зачете следует избегать повторений, излишнего многословия и привлечения материалов, не относящихся к данному вопросу. При изложении материала необходимо использовать понятия, изученные в рамках данной дисциплины. При использовании фактических данных следует обращать внимание на то, чтобы они соответствовали излагаемым теоретическим положениям.

10.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1.Сайт Российской национальной библиотеки- http:// www.nlr.ru
2.Сайт Российской государственной библиотеки- http:// www.rsl.ru
3.Сайт Государственной публичной исторической библиотеки- http:// www.shpl.ru/
4.Научная литература по исторической тематике- http:// www.auditorium.ru/
5.Археобиблиобаза, информация о составе архивных фондов в России- http:// www.openweb.ru/rusarch
6.Ж.Российская история.М.: Наука, 2016. Эл.почта–otech_ist@mail.ru
РАН, 2016. ФГУП «Академиздатцентр «Наука», 2016

7. Полнотекстовая база электронных изданий ЭБС IPRbooks http://www.iprbookshop.ru

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине имеется следующая материально-техническая база:

1.Аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (интерактивные доски).

2.Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации для проведения занятий семинарского типа.

3. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

4. Библиотека, читальный зал, доступ к библиотечным фондам с научной литературой; доступ к электронной библиотеке университета.

5. Комплект лицензионного программного обеспечения включающий пакет прикладных программ MicrosoftOffice.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.12

Грозный 2022

Мамалова Х.Э. Рабочая программа учебной дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»/ сост. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Х.Э.Мамалова – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имениА.А.Кадырова»,2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (уровень– бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки

□□ Х.Э.Мамалова, 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»,2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины 4

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы 6

4. Объём дисциплины по семестрам и видам занятий Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.	Курсовой проект	
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	13
8.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	15
9.	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) Периодические издания	17
10.	Интернет-ресурсы	18
11.	Методические указания к лабораторным занятиям	
12.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	19
13.		20

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучение законодательных, правовых основ стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение нормативной базы стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции;
- изучение системы стандартизации и сертификации

сельскохозяйственной продукции;

- освоение методики разработки технической документации;

- изучение процедуры подтверждения соответствия

сельскохозяйственной продукции;

- знать формы основных документов, применяемых в системе и порядок

их заполнения.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Профессиональных: Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Индекс компе-тенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
2.	ОПК-2.1	"Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для	организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного	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	специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных

		осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства"	сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований	пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции;	дискуссиях.

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;

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;

Владеть: специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам по выбору, базовой части. Изучение дисциплины базируется на компетенциях, приобретенных при изучении дисциплин, входящих в блок 1. в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» изучается в 7 семестре очной и 5 семестре заочной формам обучения

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий (4з.е./7сем.-очная, 4 з.е./5-сем.-заочная формы обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	5

Аудиторные занятия (всего)	80	48	32
В том числе:			
Лекции	40	24	16
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	40	24	16
Самостоятельная работа (всего)	204	96	108
В том числе:			
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)		зачет	зачет-4
Общая трудоемкость час		144	144
Контактная работа (всего по дисциплине)	288	144	144

4.1Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 7 семестре

4.4. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.4.1. Очная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия		12	8	-	24
2	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности		12	8	-	24
3	Стандартизация и сертификация		12	8	-	24

	продукции растениеводства					
4	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.		12	8	-	24
5	ИТОГО		48	32	-	96

4.2.Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 5 семестре

4.5.Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.5.1. Зачная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия		4	4	-	26
2	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности		4	4	-	26
3	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства		4	4	-	28
4	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.		4	4	-	28
5	ИТОГО		16	16		108

Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.2. Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**

5.	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия	Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Сущность стандартизации. Комплексная и опережающая стандартизация. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ). Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Международная и региональная стандартизация.
6.	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции, их классификация. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции.
7.	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Показатели качества, характеризующие потребительские свойства зерна. Классификация показателей качества зерна. Характеристика поврежденного, неполноценного зерна. Правила приемки зерна. Особенности стандартизации мятликовых, боб овых и масличных культур. Структура стандартов на зерно. Особенности стандартизации зерна хлебных культур. Стандартизация масличных культур. Стандартизация и оценка соответствия картофеля, овощей и плодов. Определяющие и специфические показатели качества плодоовощной продукции. Особенности стандартизации картофеля, овощей и плодов.
8.	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.	Сущность и функциональная схема управления качеством продукции. Стандартизация систем менеджмента качества и экологического менеджмента. Применение стандартов ИСО серии 9000. Характеристика стандартов ИСО серии 9000. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Сертификация систем качества и производств.

4.2.3 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.3Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***

1.	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия	Основные понятия и определения в области метрологии. Метрологическое обеспечение и метрологическая служба Российской Федерации. Государственная система обеспечения единства измерений. Государственный метрологический контроль и надзор. Поверка и калибровка средств измерений.
2.	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	Особенности стандартизации с.-х. продукции. Показатели безопасности продовольственного сырья и сельскохозяйственной пищевой продукции. Санитарно-гигиенические требования безопасности продовольственного сырья и пищевых сельскохозяйственных продуктов.
3.	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	Стандартизация технических культур. Сахарная свекла. Требования к качеству сахарной свеклы как сырью для промышленной переработки. Хлопок-сырец. Требования, предъявляемые к качеству хлопка-сырца ручного и машинного сбора. Правила приемки и методы оценки качества продукции лубоволокнистых культур. Наркотические, ароматические, душистые, пряные и медоносные растения.
4.	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.	Стандартизация семян и посадочного материала. Сортовые и посевные показатели качества семян. Порядок упаковки и маркировки, транспортирования и хранения семян и посадочного материала. Государственный и внутрихозяйственный контроль за посевными качествами семян. Сертификация семян.

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№	**Наименование темы дисциплины или раздела**	**Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся**	**Оценочное средство**	**Кол-во часов ОФО/ ОЗО**	**Код конпетенции**
1	Стандартизация и сертификация растительных кормов 1. Показатели качества	доклад	презентация	24/26	ОПК-2.1

	растительных кормов 2. Оценка соответствия кормов				
2	Стандартизация и сертификация семян 1. Показатели качества семян 2. Требования стандартов к качеству семян	доклад	презентация	24/26	ОПК-2.1
3	Порядок упаковки, маркировки, реализации и транспортирования семян сельскохозяйственных растений 4. Сертификация семян	доклад	презентация	24/28	ОПК-2.1
4	Стандартизация и оценка соответствия молока 1. Пищевая ценность молока 2. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству	доклад	презентация	24/28	ОПК-2.1

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем. Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций,

учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»:

Кабулова, М. Ю. Стандартизация, сертификация и управление качеством:

для вузов / М. Ю. Кабулова, Р. Г. Кабисов. - Владикавказ : ФГБОУ ВО

"Горский госагроуниверситет", 2013.

2. Крючкова, Ю.Б. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов и

продовольственного сырья: Учебное пособие / Ю.Б. Крючкова. - М.:

Издательский комплекс МГУПП, 1999. – 152 с.

3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия :

учебник для вузов / И. М. Лифиц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт,

2010. - 315 с.

4. Яблонский, О. П. Основы стандартизации, метрологии, сертификации:

учеб. для вузов / О. П. Яблонский, В. А. Иванова. - Ростов н/Д : Феникс,

2004. - 448 с.

6. Курсовой проект (курсовая работа)

(Приводятся примерные темы курсового проекта или курсовой работы)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

7.1.Тематика докладов и презентации выносимых на аттестацию:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)
1.	Качество и потребительские свойства продукции.
2.	Методы определения показателей качества продукции.
3.	Особенности стандартизации зерновых культур.
4.	Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.
5.	Физико-химические показатели качества молока.
6.	Стандартизация продукции животноводства.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

7.2 **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Вопросы для итоговой аттестации:

1. Стандартизация. Основные цели и задачи стандартизации.

2. Требования к безопасности в стандартах.

3. Основные цели и задачи стандартизации.

4.Область применения стандартов.

5. Категории стандартов, объекты стандартизации.

6. Виды стандартов на сельскохозяйственную продукцию.

7. Нормативные документы по стандартизации в сельском хозяйстве.

8. Органолептический метод контроля качества продукции.

9. Понятие сертификации. Основные термины и определения.

10. Стандартизация молока.

11. Состав документов и правила стандартизации.

12. Классификация видов стандартов.

13. Стандарты и нормативные документы. (ПР-правила по стандартизации,ТУ-технические).

14. Методы определения показателей качества сельскохозяйственной продукции.

15. Сущность и задачи стандартизации.

16. Стандартизация шерсти

17. Категории и виды стандартов.

18. Особенности стандартизации сельскохозяйственной продукции.

19. Качество сельскохозяйственной продукции и его показатели.

20. Цели и объекты стандартизации.

21. Область стандартизации.

22. Принципы и организация добровольной сертификации.

23. Стандарт. Разработка стандартов.

24. Обязательные и рекомендательные требования к стандартам.

25. Категория стандарта. Известные категории стандартов и суть деления стандартов на категории.

26. Требования предъявляемые к качеству шерсти. Виды шерсти.

27. Стандарт отрасли (ОСТ), стандарт предприятия (СТП), технические условия (ТУ). Общее и различие между ними.

28. Содержание государственных стандартов на зерно.

29. Государственные стандарты, разработка и использование.

30. Требования к качеству пищевых яиц.

.3.Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Код компетенции**	**Наименование оценочного средства**
1	Стандартизация и сертификация растительных кормов 1. Показатели качества растительных кормов 2. Оценка соответствия кормов	ОПК-2.1	устный опрос, доклад, презентации
2	Стандартизация и сертификация семян 1. Показатели качества семян 2. Требования стандартов к качеству семян	ОПК-2.1	устный опрос, доклад, презентации
3	Порядок упаковки, маркировки, реализации и транспортирования	ОПК-2.1	устный опрос, доклад, презентации

	семян сельскохозяйственных растений 4. Сертификация семян		
4	Стандартизация и оценка соответствия молока 1. Пищевая ценность молока 2. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству	ОПК-2.1	устный опрос, доклад, презентации

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка успеваемости студентов осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа. Текущий контроль предполагает систему контрольных испытаний в ходе учебных занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы и контрольные работы. Сроки проведения всех видов текущего контроля определяются календарным графиком учебного процесса по дисциплине.

Рубежный контроль проводится по более или менее самостоятельным разделам на 8-ой и 16-ой учебных неделях каждого семестра. Рубежный контроль, по которому, конечной формой контроля предусмотрен зачет, проводится в виде компьютерного тестирования или устной форме, а где экзамен – он может проводится устной или письменной форме. Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только

основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе

	допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

9.1 Основная литература:

1. Стандартизация, технология хранения и переработки продукции животноводства: Учебное пособие.- 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: Изд-во «Лань», 2012 г. 624 с.
2. Шувариков А.С., Лисенков А.А.. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства. Учебник. – М.: ФГОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008. – 606 с.
3. Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства. Учебник. – М.: Юрайт-издат, 2007. – 596 с.

9.2 Дополнительная литература:

Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник/ В.И. Манжесов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 704 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40914.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Радкевич Я.М. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: учебник для вузов/ Радкевич Я.М., Схиртладзе А.Г., Лактионов Б.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Издательство Московского государственного горного университета, 2003.— 784 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/6714.— ЭБС «IPRbooks», по парол

10. Периодические издания

Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / Учредитель и издатель Общество с ограниченной ответственностью Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество». – Москва. – 2009-2017. - Выходит ежемесячно.– ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный. 10. Пищевая промышленность: научно- производственный журнал / Учредитель и издатель Общество с ограниченной ответственностью «Пищевая промышленность». – Москва. – 2009-2020. - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный. 11. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2020. – ежемес. – ISSN 1019-8946. – Текст непосредственный.

11. Интернет-ресурсы

1.Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru).

2.Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «ИНФРАМ»(http://znanium.com).

3. Электронная Библиотечная система BOOK.ru (http://www.book.ru), Договор № 18493169 от 09. 09.2019 г.

4. Электронный каталог библиотеки Горского ГАУ созданный на основе системы автоматизации библиотек.

Электронные библиотечные системы:

1. Научная электронная библиотека (http://elibrary.ru).

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru).

3. Федеральный портал «Российское образование» (http://www.edu.ru)

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru).

5. www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих НД [Электронный ресурс].

6. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]. 11. www.gost.ru. Официальный сайт Всероссийского научноисследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].

12. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрено

12.1. Методические указания к практическим занятиям

При проведении практических занятий предусмотрена демонстрация наглядного материала с помощью мониторов компьютеров и телевизионных приемников. Исходный материал готовят преподаватели по мультимедийным технологиям или он приобретен на коммерческой основе в готовом виде.

12.2.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

Самостоятельная работа содержит выполнение заданий, предложенных преподавателем по темам, дополняющий основной курс, а также подготовку докладов, презентаций (по желанию обучаемых) с целью обсуждения их на практических занятиях.

12.3.Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

1. Microsoft Windows 7.

2. Microsoft Office Standard 2007.

3. Антивирус Касперский.

4. SunRav TestOfficePro 5.

5. ABBYY FineReader 9.

6. Система проверки заимствований "Антиплагиат"

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для преподавания дисциплины используются:

-мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов) и видеофильмов,

-компьютерный класс для проведения занятия в форме компьютерной симуляции.

- Аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

«Основы программирования урожая»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.13

Грозный 2022

Исраилов М-А.М.Рабочая программа учебной дисциплины «Основы программирования урожая» / Сост. М-А.М. Исраилов – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М-А.М. Исраилов 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет»,2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины 179

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Программирование урожая с основами питания растений», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 179

3. Место дисциплины в структуре ОПОП 180

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий. ..... **Error! Bookmark not defined.**

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по «Программирование урожая» ..... **Error! Bookmark not defined.**

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) ..... **Error! Bookmark not defined.**

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). **Error! Bookmark not defined.**

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). **Error! Bookmark**

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) **Error! Bookmark not def**

10.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) ..... **Error! Bookmark not defined.**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения 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: 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине « Основы программирование урожая с основами питания растений», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Общепрофессиональных (ОПК)

- использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

(ОПК-1.1)

Профессиональные компетенции (ПКО)

-решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот(ПКО-2.1)

В результате изучения 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 фитометрические и структурные показатели

посевов зада ной 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина « Основы программирование урожая» базовой части блока. Дисциплина Основы программирование урожая является предшествующей для следующих дисциплин: мелиорация, производство продукции растениеводства, земледелие, агрохимия.

4. Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**3/108**	**3/108**
Контактная работа:	**48**	**36**
Занятия лекционного типа	24	18
Занятия семинарского типа	24	18
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет/экзамен 54	Экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)	**6**	**63**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**
1.	**Введение. Принципы программирования урожаев**	**Тема 1. Введение. Задачи и направления в программировании урожая** История метода программирования урожаев, проблемы при повышении и стабилизации урожаев	Собеседование, тест
2.	**Уровни урожайности и методики их обоснования**	**Тема 2. Потенциальная и действительно возможная программируемая урожайность** Потенциальная урожайность, климатически обеспеченная урожайность. Действительно возможная и программируемая урожайность и методики их обоснования.	Собеседование, тест

3.	**Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев**	**Тема 3. Фотосинтетически активная радиация.** Ресурсы ФАР и потенциальный урожай. Виды солнечной радиации и их характеристика. **Тема 4. Определение потенциальной урожайности по приходу ФАР.** Аккумулирование определение солнечной энергии и КПД ФАР. Определение КПД ФАР.	Собеседование, тест
4.	**Агрохимические основы программирования урожаев**	**Тема 5. Методы обоснования доз удобрений, эффективные дозы удобрений.** Преимущества и недостатки эмпирических и теоретических подходов к обоснованию доз удобрений. Воздушное питание растений, статическая часть эмпирической модели (на примере корнеплодов).	Собеседование, тест

5.	**Программирование урожаев полевых культур**	**Тема 6 . Программирование урожаев полевых культур** Цель и задачи, теория и принципы программирования. Понятия программирования, прогнозирования и планирования урожаев. Уровень урожайности при программировании: потенциальный, действительно возможный и фактический. Степень регулирования основных факторов среды: программирование урожаев в контролируемых условиях. Контроль за ходом формирования урожаев. **Тема 7. Агробиологические основы программирования.** Структура посевов, элементы продуктивности и приемы управления ими. Агрохимические основы программирования. Расчет норм удобрений на заданный урожай. Контроль за питанием растений во время вегетаций. Агротехнические основы программирования. Разработка технологий возделывания культур. Технологические карты.	Собеседование, тест
6	**ЭВМ в программировании урожая**	**Тема 8. Экономико-математические методы.** Программирование урожая. Организация работ по программированию урожаев.	

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов
		Контактная работа обучающихся

		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Введение. Принципы программирования урожаев	2	2			
2	Уровни урожайности и методики их обоснования	10	6	4	_	
3	Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев	10	4	6	–	
4	Агрохимические основы программирования урожаев	12	4	4		2
5	Программирование урожаев полевых культур	12	4	6		2
6	ЭВМ в программировании урожая	8	4	4		2
	Итого	54	24	24	–	6

4.4. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1.	1	**Расчет действительно возможной потенциальной урожайности**	2
2.	2	**Расчет потенциальной урожайности**	2
3.	2.	**Программируемая урожайность и методики их обоснования.**	2
4.	3.	**Ресурсы ФАР и потенциальный урожай**	2
5.	3.	**Аккумулирование определение солнечной энергии и КПД ФАР.**	2
6.	3.	**Определение КПД ФАР.**	2

7.	4.	**Расчет доз удобрений**	2
8.	4.	**Расчет эффективных доз удобрений**	2
9.	5.	**Расчет норм удобрений на заданный урожай.**	2
10.	5.	**Степень регулирования основных факторов среды: программирование урожаев в контролируемых условиях.**	2
11.	6.	**Организация работ по программированию урожаев.**	2
12.	3.	**Электронно- вычислительная техника в программировании урожая**	2
Итого			24

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы/Виды учебных занятий	**№ семестра 7**	**№ семестра 8**	**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем	16	20	36
Лекции (Л)	8	10	18
Практические занятия (ПЗ)	8	10	18
Лабораторные работы (*ЛЗ)*		–	–

Самостоятельная работа:		63	92
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**			
Расчетно – графические задания (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов		63	92
Зачет/экзамен		экзамен	9

4.5. Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	7	16	8	8		
1.	Введение. Принципы программирования урожаев	2	2	-	_	-
2	Уровни урожайности и методики их обоснования	6	2	4	–	-
3	Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев	8	4	4		-
	Итого	16	8	8	–	-

4.5.1 Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	

4.	Агрохимические основы программирования урожаев	26	4	2	–	20
5.	Программирование урожаев полевых культур	31	4	4		23
6.	ЭВМ в программировании урожая	26	2	4		20
	экзамен	9				
	Итого	92	10	10	–	63

4.6. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела		Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код Компетенций
1	Введение. Принципы программирования урожаев по Шатилову И.С	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	8	
2	Уровни урожайности и методики их обоснования	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	20	ОПК-1,1 ПКО-2,1
3	Теоретические основы и практические приемы программировани	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию,	Собеседование	20	ОПК-1,1 ПКО-2,1

	я урожаев	промежуточному контролю.			
4	Агрохимические основы программировани я урожаев	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	22	ОПК-1,1 ПКО-2,1
5	Программировани е урожаев полевых культур	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	10	ОПК-1,1 ПКО-2,1
6	ЭВМ в программировани и урожая	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	12	ОПК-1,1 ПКО-2,1
	Всего часов			92	

4.7. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.8. Практические (семинарские) занятия 7 семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1.	1	Расчет действительно возможной потенциальной урожайности	2
2.	2	Расчет потенциальной урожайности	2

3.	2.	Программируемая урожайность и методики их обоснования.	2
4.	3.	Ресурсы ФАР и потенциальный урожай	2
	итого		8

4.8.1. Практические (семинарские) занятия 8 семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1.	3.	Аккумулирование определение солнечной энергии и КПД ФАР.	2
2.	3.	Определение КПД ФАР.	2
3.	4.	Расчет доз удобрений	2
4.	4.	Расчет эффективных доз удобрений	2
5.	5.	Расчет норм удобрений на заданный урожай.	2
	итого		**10**

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основа программирования урожая»

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости

- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

6.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

Вопросы выносимые на экзамен

1. Физиологические основы программирования урожая. Его составляющие. Структура урожая. Управление элементами структуры урожая.
2. Биологические основы программирования урожая. Параметры, определяющие величину урожая.
3. Агрофизические основы программирования урожая. Их использование при определении продуктивности растений.

4. Агрометеорологические основы программирования урожая. Прогнозирование сумм температур и суммарного водопотребления посевов.
5. Агрохимические основы программирования урожая. Агрохимические показатели почв, определяющие величину урожая.
6. Агротехнические основы программирования урожая. Технологическая карта (сетевой график) возделывания культуры.
7. Законы и закономерности земледелия и растениеводства. Их понимание и правильное использование при программировании урожая.
8. Потенциальный, действительно возможный и производственный урожай Методы программирования урожая. Комплекс факторов и их оптимизация.
9. Рассчет КПД ФАР. Современные КПД ФАР.
10. Интенсивные севообороты как основа максимального аккумулирования ФАР.
11. Формулы, применяемые для определения потенциальной и действительно возможной урожайности.
12. Фотосинтетически активная радиация (ФАР), ее измерение и распределение на территории страны.
13. Аккумулирование солнечной энергии полевыми культурами.
14. Потенциальный урожай и его определение.
15. Коэффициент использования ФАР посевами различной продуктивности и его определение.
16. Влагообеспеченность почв и растений и реальный урожай. Методы его определения. Суммарное водопотребление, его составляющие и методы его определения.
17. Коэффициенты водопотребления (фазовый, биологический, товарный) сельскохозяйственных культур.
18. Тепловые ресурсы и ДВУ урожай полевых культур.
19. Фитометрические показатели посевов (площадь листьев, фотосинтетический потенциал, чистая продуктивность фотосинтеза, продуктивность работы листьев) и их: использование при программировании урожаев.
20. Содержание понятий программирования, прогнозирования и планирования урожаев. Отличие программирования от планирования и прогнозирования.
21. Потенциальный урожай озимой пшеницы и его определение.
22. ДВУ урожай озимой пшеницы и его определение.
23. Продуктивность районированных сортов озимой пшеницы и использование ФАР.
24. Фитометрические показатели посевов озимой пшеницы различной продуктивности и обоснование нормы высева.

25. Определение режима орошения озимой пшеницы при программировании урожаев.
26. Агроимические основы программирования урожая озимой пшеницы.
27. Птенциальный урожай яровой пшеницы. Методы его определения.
28. ДУ урожай яровой пшеницы и его определение.
29. Проуктивность районированных сортов яровой пшеницы и КПД ФАР.
30. Фитоетрические показатели посевов яровой пшеницы различной продуктивности и обоснование нормы высева.
31. Нормы NPK и их определение при программировании урожая яровой пшеницы.
32. Потенциальный урожай озимой ржи и его определение.
33. ДВУ урожай озимой ржи. Методы его определения.
34. Продуктивность районированных сортов озимой ржи и КПД ФАР
35. Фитометрические показатели посевов озимой ржи различной продуктивности и обоснование нормы высева.
36. Обоснование норм NPK под запрограммированный урожай озимой ржи.
37. Потенциальный урожай ячменя и его определение.
38. ДВУ урожай ячменя и его определение.
39. Продуктивность районированных сортов ячменя и КПД ФАР.
40. Фитометрические показатели посевов ячменя различной продуктивности и обоснование нормы высева.
41. Определение норм NPK под запрограммированный урожай ячменя.
42. Потенциальный урожай овса и его определение.
43. ДВУ урожай овса и методы его расчета.
44. Продуктивность районированных сортов овса и КПД ФАР.
45. Фитометрические показатели посевов овса различной продуктивности и обоснование нормы высева.
46. Расчет норм МРК под запрограммированный урожай овса.
47. Потенциальный урожай кукурузы и методы его расчета.
48. ДВУ урожай кукурузы и его определение.
49. Определение режима орошения кукурузы при программировании урожаев. Продуктивность районированных гибридов кукурузы и КПД ФАР.
50. Фитометрические показатели посевов кукурузы различной продуктивности и обоснование нормы высева.

51. Нормы NPK под запрограммированный: урожай кукурузы и методы определения.
52. Потенциальный урожай сахарной (или кормовой) свеклы и его определение.
53. ДВУ урожай сахарной (или кормовой) свеклы и методы его определения.
54. Продуктивность районированных гибридов сахарной (или кормовой) свеклы и КПД ФАР
55. Густота насаждений сахарной (или кормовой) свеклы и методика определения нормы высева.
56. Удобрение сахарной (или кормовой) свеклы и способы определения норм NPK.
57. Потенциальный урожай картофеля (или овощных культур) и его определение.
58. ДВУ урожай картофеля (или овощных культур) и его определение.
59. Удобрение картофеля (или овощных культур).
60. Расчет норм NPK при совместном внесении с органическими удобрений

6.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

I:

S: Факторы функционирования агроценозов полевых культур

-: Цвет

-: Скорость ветра

-: Рост

+: Тепло

I:

S: Регулируемые факторы определяющие рост, развитие, урожай и качество растений

-: Сумма активных температур

-: Скорость ветра

+: Засоренность

-: Продолжительность

I:

S: Нерегулируемые факторы определяющие рост, развитие, урожай и качество растений

-: pH почвы

-: Распределение снега по полю

-: Повреждение вредителями

+: Интенсивность осадков

I:

S: Частично регулируемые факторы определяющие рост, развитие, урожай и качество растений

-: Водная и ветровая эрозия

-: Весенне-летний возврат заморозков

+: Сорт

-: Сумма осадков

6.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие представления о специальности	УК-1	Устный опрос
2	Основы производства	УК-1	Устный опрос

	растениеводческой продукции		
3	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
4	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	УК-1	Устный опрос

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

Основная учебная литература:

1) Основы программирования урожаев сельскохозяйственных культур: учебное пособие / В.В. Агеев, А.Н. Есаулко, О.Ю. Лобанкова и др.; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - 5-е изд., перераб. и доп. - Ставрополь: Агрус, 2014 - 200 с.: ил. - ISBN 978-5-9596-0771-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277409 .

Дополнительная учебная литература:

1 Основы программирования урожаев сельскохозяйственных культур : учебное пособие / В.В. Агеев, А.Н. Есаулко, О.Ю. Лобанкова, В.И. Радченко. — 5-е изд. — Ставрополь : СтГАУ, 2014 — 200 с. — ISBN 978-5-9596-0771-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/61085 Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1)AGRO.RU – Агропортал, сельское хозяйство в России и зарубежом - http://www.agro.ru

2)Всероссийский научно-технический информационный центр(ВНТИЦ) http//www.vntic.org.ru

3)Научная электронная библиотека: http://e-library.ru

4)Российский государственный аграрный университет - МСХА Имени К.А.Тимирязева http://www.timacad.ru

5)ФАО - Крупнейший центр сельскохозяйственной информации http://faostat.fao.org/.

6)Центральная http://www.cnshb.ru/

8.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1.Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2.Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3.При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4.Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5.Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6.Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

9.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

10.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

МЕДИЦИНСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Безопасность жизнедеятельности»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.Б.16

Грозный, 2018

Джабраилов Ю. М. Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» [Текст] / Сост. Ю. М. Джабраилов – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2018.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Безопасность жизнедеятельности и здоровый образ жизни», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 28 августа 2018 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 года № 1330, с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также учебного плана по данному направлению подготовки.

© Ю.М. Джабраилов, 2018г.
© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2018

Содержание

12. Цели и задачи освоения дисциплины 4
13. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
14. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 5
15. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий 5
16. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) 18
17. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 23
18. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 30
19. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля) 30
20. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля); 31
21. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 33
22. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю). 33

2. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины: Основной целью образования по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» является формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Основными обобщенными задачами дисциплины являются:

• приобретение понимания проблем устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека;

овладение приемами рационализации жизнедеятельности, ориентированными на снижения антропогенного воздействия на природную среду и обеспечение безопасности личности и общества;

• формирование:

- культуры безопасности, экологического сознания и риск ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

- культуры профессиональной безопасности, способностей для идентификации опасности и оценивания рисков в сфере своей профессиональной деятельности;

- готовности применения профессиональных знаний для минимизации негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

- мотивации и способностей для самостоятельного повышения уровня культуры безопасности;

- способностей к оценке вклада своей предметной области в решение экологических проблем и проблем безопасности;

- способностей для аргументированного обоснования своих решений с точки зрения безопасности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» направлен на формирование следующих компетенций:

а) общекультурных компетенций (ОК):

- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

б) общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ОПК -9

в) профессиональных компетенций (ПК):

- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- **знать:** основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер

воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- **уметь:** идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать

риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

- **владеть:** законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» Б.1.Б.16 относится к базовой части. Она предназначена для студентов всех направлений подготовки бакалавров высших учебных заведений. Является интегрированной дисциплиной, формирующей понятийный, теоретический и методологический аппараты, необходимые для изучения вопросов, связанных с профессиональной подготовкой будущих бакалавров. Данная комплексная учебная дисциплина, раскрывает проблемы сохранения здоровья и безопасности человека в среде обитания, основана на представлении системы «человек – среда его обитания – применяемая техника». Опирается на знания студентов полученные в курсе средней

школы по дисциплине «ОБЖ». Освоение дисциплины требует общенаучных знаний и профильных знаний, связанных со специализацией бакалавров.

4. Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетные единицы 72 академических часа

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ семестра 1	Всего
Общая трудоемкость	**72**	**72**
Аудиторная работа:	**18**	**18**
Лекции (Л)		
Практические занятия (ПЗ)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	**54**	**54**
Курсовой проект (КП),курсовая работа(КР)	-	-
Расчетно-графическое задание (РГЗ)	-	-
Реферат (Р)	20	20
Эссе (Э)	-	-
Самостоятельно изучение разделов	34	34
Зачет/экзамен	зачет	зачет

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	*Наименование раздела дисциплины*	*Содержание раздела*	*Форма текущего контроля*

1	Общие вопросы безопасности жизнедеятельности. Современный комплекс проблем безопасности.	- Человек и среда обитания, ее состояние. - Основы физиологии труда и рациональные условия деятельности человека. - Безопасность быта и потребительских услуг. - Прогноз основных опасностей (угроз) жизнедеятельности человека на территории России.	(УО), (Т)
2	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях (ЧС) Характеристики и особенности опасностей мирного времени. .	- ЧС мирного и военного времени. Основные понятия и определения, сущность чрезвычайных ситуаций и их классификация - Классификация опасных природных процессов. Опасные геологические процессы. Опасные гидрологические процессы. Опасные метеорологические процессы. Природные пожары. - Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. - Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Чрезвычайные ситуации экологического характера. - Террористические угрозы и опасности. - Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций	(УО), (Р), (Т)

3	Характеристики и особенности опасностей военного времени. Защита населения и территорий от ЧС на особо опасных для жизни и здоровья людей, производственных объектах.	-Гражданская оборона мирного и военного времени. - Общая характеристика ядерного оружия. Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушная ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, электромагнитный импульс, радиоактивное заражение. - Общая характеристика биологического оружия. Характеристика и номенклатура биологических средств. - Краткая характеристика болезней, вызываемых болезнетворными микробами при применении биологического оружия. - Биологический терроризм, аварии на ХОО. Угроза отравления боевыми, химическими ОВ (отравляющими веществами)	(УО), (Т)
4	Защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Мероприятия (способы) защиты.	- Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного характера (стихийных бедствий). - Обеспечение устойчивости функционирования экономики и территорий. - Основы организации и осуществления защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций (ЧС) техногенного характера. - Контроль состояния окружающей среды в районах размещения объектов потенциально опасных для жизни и здоровья людей. - Организация, принципы и порядок оповещения населения в ЧС, действий по сигналу «Внимание всем!», проведения эвакуации.	(УО), (Р)

5	Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС природного, техногенного и террористического характера.	- Задачи и принципы организации Всероссийской службы медицины катастроф. Нормативно-правовые акты РФ в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций (Федеральные законы, Постановления Правительства РФ). - Основы лечебно-эвакуационного обеспечения населения, санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в ЧС. -Основные приёмы и принципы оказания первой медицинской (доврачебной) помощи, поражённым в чрезвычайных ситуациях. - Первая помощь при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами (СДЯВ). - Первая помощь при ранах и кровотечениях, при травмах, вывихах и переломах костей. - Первая помощь при ожогах и отморожении. - Первая помощь при электротравмах и утоплении. - Первая медико-психологическая помощь пострадавшим в террористических актах.	(УО), (Т)
6	Медико-социальные аспекты снижения индивидуальных рисков и угроз для здоровья населения	- Основные источники биолого-социальных угроз и опасностей для здоровья населения - Предупреждение насилия, национальной и религиозной нетерпимости, суицидального, жестокого, агрессивного поведения. - Профилактика опасных инфекционных заболеваний. - Противодействие наркомании и наркотизму, алкоголизму, табакокурению.	(УО), (Р), (Т)

7	Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.	- Сущность ликвидации последствий ЧС, как комплекса аварийно — спасательных и других неотложных работ (АС и ДНР). Проведение аварийно - спасательных и других неотложных работ (АС и ДНР).	(УО), (Т)
8	Обеспечение безопасности жизнедеятельности в производственной и жилой (бытовой) среде.	- Безопасность и производственная среда. Безопасность в жилой (бытовой) среде.	(УО), (Р)
9	Подготовка населения и объекта экономики (организаций) в области защиты от чрезвычайных ситуаций.	- Обучение населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной защиты. - Подготовка объекта экономики (организации) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Место и роль объективной комиссии по ЧС.	(УО), (Т)

Устный ответ (УО), тестирование (Т), реферат (Р)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в__1__семестре

№ п/п	*Наименование раздела дисциплины*	*Количество часов*				
		Всего	*Л*	*ПЗ*	*ЛР*	Вне-ауд. работа
1.	Общие вопросы безопасности жизнедеятельности. Современный комплекс проблем безопасности.	6		2		4

2.	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях (ЧС) Характеристики и особенности опасностей мирного времени.	12		4		8
3.	Характеристики и особенности опасностей военного времени. Защита населения и территорий от ЧС на особо опасных для жизни и здоровья людей производственных объектах.	8		2		6
4.	Защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Мероприятия (способы) защиты.	8		2		6
5.	Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС природного, техногенного и террористического характера.	12		4		8
6.	Медико-социальные аспекты снижения индивидуальных рисков и угроз для здоровья населения	6				6
7.	Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.	6		2		4
8.	Обеспечение безопасности жизнедеятельности в производственной и жилой (бытовой) среде.	4				4
9.	Подготовка населения и объекта экономики (организаций) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Индивидуальные и коллективные средства защиты	10		2		8
ИТОГО		**72**		**18**		54

Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Общие вопросы безопасности жизнедеятельности.	Написание реферата, Составление опорного конспекта,	Защита реферата	4	ОК – 9 ОПК – 9

Современный комплекс проблем безопасности.	Формирование информационного блока			ПК - 14
Общие сведения о чрезвычайных ситуациях (ЧС) Характеристики и особенности опасностей мирного времени.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	8	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Характеристики и особенности опасностей военного времени. Защита населения и территорий от ЧС на особо опасных для жизни и здоровья людей производственных объектах.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Мероприятия (способы) защиты.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС природного, техногенного и террористического характера.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и уп-	8	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14

		ражнений		
Медико-социальные аспекты снижения индивидуальных рисков и угроз для здоровья населения	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	4	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Обеспечение безопасности жизнедеятельности в производственной и жилой (бытовой) среде.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	4	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Подготовка населения и объекта экономики (организаций) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Индивидуальные и коллективные средства защиты	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	8	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Всего часов			54	

4.4. Лабораторная работа

Лабораторная работа не предусмотрена.

4.5. Практические занятия (семинары)

№ занятия	*№ раздела*	*Тематика практических занятий (семинаров)*	*Количество часов*
		1 семестр	
1	1	- Человек и среда обитания, ее состояние.	2
2	2	- ЧС мирного и военного времени. Основные понятия и определения, сущность чрезвычайных ситуаций и их классификация - Классификация опасных природных процессов. Опасные геологические процессы. Опасные гидрологические процессы. Опасные метеорологические процессы. Природные пожары.	4
3	3	-Гражданская оборона мирного и военного времени. -Биологический терроризм, аварии на ХОО. Угроза отравления боевыми, химическими ОВ (отравляющими веществами)	2
4	4	- Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного характера (стихийных бедствий).	2

5	5	- Основные приёмы и принципы оказания первой медицинской (доврачебной) помощи, поражённым в чрезвычайных ситуациях. - Первая помощь при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами (СДЯВ). - Первая помощь при ранах и кровотечениях, при травмах, вывихах и переломах костей. - Первая помощь при ожогах и отморожении. - Первая помощь при электротравмах и утоплении. - Первая медико-психологическая помощь пострадавшим в террористических актах.	2
6	7	- Первая помощь при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами (СДЯВ).Первая помощь при ранах и кровотечениях, при травмах, вывихах и переломах костей. Первая помощь при ожогах и отморожении. Первая помощь при электротравмах и утоплении. Первая медико-психологическая помощь пострадавшим в террористических актах.	2
7.	9	- Сущность ликвидации последствий ЧС, как комплекса аварийно — спасательных и других неотложных работ (АС и ДНР). Проведение аварийно - спасательных и других неотложных работ (АС и ДНР).	2
Итого в семестре			**18**

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетные единицы 72 академических часа

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ семестра 8	Всего
Общая трудоемкость	**72**	**72**
Аудиторная работа:	**8**	**8**
Лекции (Л)	12	12
Практические занятия (ПЗ)	12	12
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	**48**	**48**
Курсовой проект (КП),курсовая работа(КР)	-	-
Расчетно-графическое задание (РГЗ)	-	-
Реферат (Р)	24	24
Эссе (Э)	-	-
Самостоятельно изучение разделов	24	24
Зачет/экзамен	зачет	зачет

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в__8___семестре

№ п/п	*Наименование раздела дисциплины*	*Количество часов*				
		Всего	*Л*	*ПЗ*	*ЛР*	Вне-ауд. работа
1.	Общие вопросы безопасности жизнедеятельности. Современный комплекс проблем безопасности.	4	2			4
2.	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях (ЧС) Характеристики и особенности опасностей мирного времени.	10		2		6

3.	Характеристики и особенности опасностей военного времени. Защита населения и территорий от ЧС на особо опасных для жизни и здоровья людей производственных объектах.	8	2	2		6
4.	Защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Мероприятия (способы) защиты.	10		2		4
5.	Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС природного, техногенного и террористического характера.	12	2	2		6
6.	Медико-социальные аспекты снижения индивидуальных рисков и угроз для здоровья населения	6	2			6
7.	Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.	6	2			6
8.	Обеспечение безопасности жизнедеятельности в производственной и жилой (бытовой) среде.	6	2	2		4
9.	Подготовка населения и объекта экономики (организаций) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Индивидуальные и коллективные средства защиты	10		2		6
ИТОГО		**72**	12	12		48

Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Общие вопросы безопасности жизнедеятельности. Современный комплекс проблем безопасности.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Защита реферата	4	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14

Общие сведения о чрезвычайных ситуациях (ЧС) Характеристики и особенности опасностей мирного времени.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Характеристики и особенности опасностей военного времени. Защита населения и территорий от ЧС на особо опасных для жизни и здоровья людей производственных объектах.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Мероприятия (способы) защиты.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	4	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС природного, техногенного и террористического характера.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Медико-социальные аспекты снижения индивидуальных рисков и	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование	Опрос, оценка выступлени	6	ОК – 9 ОПК – 9

угроз для здоровья населения	информационного блока	й, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений		ПК - 14
Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Обеспечение безопасности жизнедеятельности в производственной и жилой (бытовой) среде.	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	4	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Подготовка населения и объекта экономики (организаций) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Индивидуальные и коллективные средства защиты	Написание реферата, Составление опорного конспекта, Формирование информационного блока	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений	6	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14
Всего часов			48	

4.4 Лабораторная работа

Лабораторная работа не предусмотрена.

4.5 Практические занятия (семинары)

№ занятия	*№ раздела*	*Тематика практических занятий (семинаров)*	*Количество часов*
		8 семестр	
1.	2	- ЧС мирного и военного времени. Основные понятия и определения, сущность чрезвычайных ситуаций и их классификация - Классификация опасных природных процессов. Опасные геологические процессы. Опасные гидрологические процессы. Опасные метеорологические процессы. Природные пожары.	2
2	3	Характеристики и особенности опасностей военного времени. Защита населения и территорий от ЧС на особо опасных для жизни и здоровья людей производственных объектах.	2
3.	4	- Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного характера (стихийных бедствий).	2
4	5	- Основы лечебно-эвакуационного обеспечения населения, санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в ЧС. -Основные приёмы и принципы оказания первой медицинской (доврачебной) помощи, поражённым в чрезвычайных ситуациях.	2
5	6	Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС природного, техногенного и террористического характера.	2
6	9	- Обучение населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной защиты. - Подготовка объекта экономики (организации) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Место и роль объективной комиссии по ЧС.	2
Итого в семестре			**12**

4.6. Курсовая проект (КП), курсовая работа (КР)

Курсовая проект (КП), курсовая работа (КР) программой не предусмотрены

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Цели самостоятельной работы.

Формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Организация самостоятельной работы. Самостоятельная работа заключается в изучении отдельных тем курса по заданию преподавателя по рекомендуемой им учебной литературе, в подготовке к лабораторному практикуму, семинарам, практическим занятиям, деловым, обучающим играм, к рубежным контролям, зачету, в выполнении домашнего задания.

Самостоятельная работа предполагает практику подготовки рефератов, презентаций и доклада по ним. После вводных лекций, в которых обозначается содержание дисциплины, ее проблематика и практическая значимость, студентам выдаются возможные темы рефератов в рамках проблемного поля дисциплины, из которых студенты выбирают тему своего реферата, при этом студентом может быть предложена и своя тематика. Тематика реферата должна иметь проблемный и профессионально ориентированный характер, требующей самостоятельной творческой работы студента.

№ Раздела	Наименование тем	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля	учебно-методическая литература
1.	- Основы физиологии труда и рациональные условия деятельности человека.	-проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх; -поиск и обзор научных публикаций и электрон-	Опрос, оценка выступлений, защита реферата	**Безопасность жизнедеятельности.** Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений/С.В.Белов, В.А.Девисилов, А.Ф.Козьяков и др. Под общ. ред. С.В.Белова.- 6-е
	- Безопасность быта и потребительских услуг.			
	- Прогноз основных опасностей (угроз)			

	жизнедеятельности человека на территории России.	ных источников информации, подготовка заключения по обзору; -написание рефератов; -работа с тестами и вопросами для самопроверки;		издание, стереотипное - М.: Высшая школа, 2008.- 423 с http://www.iprbookshop.ru
2.	- Классификация опасных природных процессов. Опасные геологические процессы. Опасные гидрологические процессы. Опасные метеорологические процессы. Природные пожары. - Поражающие факторы источников чрезвычайных ситуаций техногенного характера. - Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Чрезвычайные ситуации экологического характера. -Террористические угрозы и опасности. -Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций	-проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх; -поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору; -написание рефератов; -работа с тестами и вопросами для самопроверки;	Опрос, оценка выступлений, защита реферата	**Девисилов В.А.** Охрана труда: учебник / В.А. Девисилов. - 4-е изд., перераб. и доп. -М.: ФОРУМ, 2009. -496 с.: ил. - (Профессиональное образование). **В.А. Акимов.** Безопасность жизнедеятельности. Безопасность в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера: Учебное пособие / В.А. Акимов, Ю.Л. Воробьев, М.И. Фалеев и др. Издание 2-е, переработанное — М.: Высшая школа, 2007. — 592 с: ил. http://www.iprbookshop.ru
3.	- Общая характеристика ядерного оружия.	-проработка учебного материала (по конспектам	Опрос, оценка	**Человеческий фактор в**

	Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушная ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, электромагнитный импульс, радиоактивное заражение. - Общая характеристика биологического оружия. Характеристика и номенклатура биологических средств. - Краткая характеристика болезней, вызываемых болезнетворными микробами при применении биологического оружия.	лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх; -поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору; -написание рефератов; -работа с тестами и вопросами для самопроверки;	выступлений, защита реферата	**обеспечении безопасности и охраны труда:** Учебное пособие / П.П. Кукин, Н.Л. Пономарев, В.М. Попов, Н.И. Сердюк. — М.: Высшая школа, 2008.— 317 с.: ил. **П.П. Кукин и др.** Основы токсикологии: Учебное пособие / П.П. Кукин, Н.Л. Пономарев, К.Р. Таранцева и др. — М.: Высшая школа, 2008. — 279с: ил. **Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда:** Учебное пособие для вузов / П.П.Кукин, В.Л.Лапин, Н.Л. Пономарев. - Изд. 4-е, перераб. - М.: Высшая школа, 2007. - 335 с.: ил. **http://www.iprbookshop.ru/52058.html**
4.	- Обеспечение устойчивости функционирования экономики и территорий. - Контроль состояния окружающей среды в районах размещения объектов потенциально	-проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх;	Опрос, оценка выступлений, защита реферата	**Е.В. Глебова** Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие для вузов / Е.В. Глебова. - 2-е издание, переработанное и дополненное — М:

	опасных для жизни и здоровья людей. - Организация, принципы и порядок оповещения населения в ЧС, действий по сигналу «Внимание всем!», проведения эвакуации.	-поиск и обзор научных публикаций и электрон-ных источников информации, подготовка заключения по обзору; -написание рефератов; -работа с тестами и вопросами для самопроверки;		Высшая школа, 2007. - 382 с: ил.
5.	- Задачи и принципы организации Всероссийской службы медицины катастроф. Нормативно-правовые акты РФ в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций (Федеральные законы, Постановления Правительства РФ). - Основы лечебно-эвакуационного обеспечения населения, санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий в ЧС.	-проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх; -поиск и обзор научных публикаций и электрон-ных источников информации, подготовка заключения по обзору; -написание рефератов; -работа с тестами и вопросами для самопроверки;	Опрос, оценка выступл ений, за-щита реферат а	**Безопасность жизнедеятельности:** Учебник для вузов / ЗанькоН.Г, Малаян К.Р., Русак О. Н. - 12 издание, пер. и доп. - СПб. : Лань, 2008 . - 672 с. : ил.
6.	- Основные источники биолого-социальных угроз и опасностей для здоровья населения - Предупреждение насилия, национальной и религиозной нетерпимости, суицидального, жестокого,	-проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх; -поиск и обзор научных	Опрос, оценка выступл ений, за-щита реферат а	**П.П. Кукин и др.** Основы токсикологии: Учебное пособие / П.П. Кукин, Н.Л. Пономарев, К.Р. Таранцева и др. — М.: Высшая школа, 2008. — 279с: ил.

	агрессивного поведения. - Противодействие наркомании и наркотизму, алкоголизму, табакокурению.	публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору; -работа с тестами и вопросами для самопроверки;		
9.	- Подготовка объекта экономики (организации) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Место и роль объективной комиссии по ЧС.	-проработка учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературе) и подготовка докладов на семинарах и практических занятиях, к участию в тематических дискуссиях и деловых играх; -поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору; -написание реферато; -работа с тестами и вопросами для самопроверки;	Опрос, оценка выступлений, защита реферата	**Б.С. Мастрюков** Безопасность в чрезвычайных ситуациях. - Изд. 5-е, перераб.- М.: Академия, 2008.- 334 с.: ил.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости в форме опросов, рефератов, тестов и промежуточный контроль в форме зачета.

6.1. Текущий контроль:

Основная тематика рефератов:

Темы рефератов:

1. Право на жизнь и качество жизни населения РФ и его реализация.
2. Демографическая обстановка в России, сложившаяся к началу XXI века.
3. Проблема здоровья населения России.

4. Причины демографического кризиса в России.

5. Экологическая обстановка и опасности характерные для г. Грозного.

6. Человек и среда обитания, её состояние.

7. Современный мир и его влияние на окружающую природную среду.

8. Экологический кризис, его демографические и социальные последствия.

9. Чрезвычайные ситуации природного характера.

10. Возможные чрезвычайные ситуации биолого-социального, гуманитарного и экологического характера.

11. Стихийные бедствия метеорологического характера.

12. Стихийные бедствия гидрологического характера.

13. Биолого-социальные ЧС.

14. Техногенные чрезвычайные ситуации.

15. Аварии на радиационно опасных объектах.

16. Аварии на гидродинамически опасных объектах.

17. Аварии на транспорте.

18. Аварии на коммунально-энергетических системах**.**

19. Аварии на химически опасных объектах.

20. Чрезвычайные ситуации экологического характера.

21. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

22. Права граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.

23. Финансирование целевых программ по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.

24. Организация обучения населения способам защиты и действиям при чрезвычайных ситуациях.

25. Последствия ЧС природного характера (стихийных бедствий), действия работников и населения при их возникновении.

26. Обеспечение устойчивости функционирования экономики и территорий.

27. Подготовка системы управления, сия и средств ведомственных подсистем РСЧС к ликвидации последствий ЧС.

28. Участие общественных объединений в ликвидации чрезвычайных ситуаций.

29. Порядок сбора и обмена в Российской Федерации информацией в области зашиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

30. Защита населения путём эвакуации.

31. Защитные сооружения и порядок их использования.

32. Особенности содержания и эксплуатации защитных сооружений на потенциально опасных объектах и территориях.

33. Повышение защитных свойств дома (квартиры).

34. Медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях.

35. Основы обеспечения промышленной безопасности при эксплуатации опасных производственных объектов.

36. Защита населения и территорий при авариях, на ядерно-опасных и радиационно- опасных объектах с выбросом (угрозой выбросов) радиоактивных веществ.

37. Системы безопасности АС.

38. Принципы и мероприятия по обеспечению радиационной безопасности.

39. Защита населения и территорий при авариях на химически опасных объектах (ХОО) с выбросом (угрозой выброса) аварийно-химически опасных веществ (АХОВ).

40. Контроль химической обстановки, определение мер по защите населения.

41. Защита населения и территорий при авариях на пожаро- и взрывоопасных объектах.

42. Система обеспечения пожарной безопасности.

43. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.

44. Ответственность за нарушение требований пожарной безопасности.

45. Методы и средства тушения пожаров.

46. Мероприятия по защите населения и территорий, а также работающего персонала при аварии на пожаро- и взрывоопасных объектах, проводимые заблаговременно.

47. Мероприятия, проводимые при возникновении ЧС, связанных со взрывами и пожарами на объектах.

48. Защита населения и территорий от террористических проявлений (террористических актов).

49. Сущность ликвидации последствий ЧС, как комплекса аварийно- спасательных и других неотложных работ.

50. Правовые основы создания и деятельности аварийно-спасательных служб и деятельности спасателей

51. Проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ.

52. Профессиональные вредности производственной среды и классификация основных форм трудовойдеятельности.

53. Физиологические основы труда и профилактика утомления.

54. Общие санитарно-технические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Регулирование температуры, влажности и чистоты воздуха в помещениях.

55. Оптимизация освещения помещений и рабочих мест, приспособление производственной среды к возможностям человеческого организма

56. Влияние на организм человека неблагоприятного производственного микроклимата и меры по его профилактики.

57. Производственная вибрация, и ее воздействие на человека.

58. Производственные шум и пыль, их воздействие на организм человека.

59. Влияние на организм человека электромагнитных полей и излучений.

60. Безопасность в жилой (бытовой) среде.

Методические указания по выполнению рефератов

Целью подготовки реферата является приобретение навыков творческого обобщения и анализа имеющейся литературы по рассматриваемым вопросам, что обычно является первым этапом самостоятельной работы. По каждому модулю предусмотрены написание и защита одного реферата. Всего по дисциплине студент может представить шесть рефератов. Тему реферата студент выбирает самостоятельно из предложенной тематики. При написании реферата надо составить краткий план, с указанием основных вопросов избранной темы. Реферат должен включать введение, несколько вопросов, посвященных рассмотрению темы, заключение и список использованной литературы. В вводной части реферата следует указать основания, послужившие причиной выбора данной темы, отметить актуальность рассматриваемых в реферате вопросов. В основном разделе излагаются наиболее существенные сведения по теме, производится их анализ, отмечаются отдельные недостатки или нерешенные еще вопросы, вносятся и обосновываются предложения по повышению качества потребительских товаров, совершенствованию контроля за качеством и т.д. В заключении реферата на основании изучения литературных источников должны быть сформулированы краткие выводы и предложения. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-84 «Библиографическое описание документа». Перечень литературы составляется в алфавитном порядке фамилий первых авторов, со сквозной нумерацией. Примерный объем реферата 15-20 страниц.

Предусмотрено проведение индивидуальной работы (консультаций) со студентами в ходе изучения материала данной дисциплины.

Образец тестового задания

1. Безопасность есть

+: состояние деятельности

-: состояние уверенности

-: состояние страха

-: состояние активности

2. **По масштабу чрезвычайные ситуации подразделяются на количество групп**

-: 10 групп

+: 6 групп

-: 5 групп

-: 3 группы

3. **Сфера возникновения чрезвычайных ситуации**

-: воздушные, атмосферные, кислородные

-: территориальные, региональные, федеральные

-: бытовые, личные, общественные

+: социальные, природные, техногенные

4. **По масштабу оползни классифицируются на**

+: крупные, средние, мелкомасштабные

-: хрупкие, ледяные, водяные

-: земляные, легкие, тяжелые

-: солнечные, ветряные, дождевые

5. **Вулкан образованный последовательными напластованиями тефры называется**

-: Вулькано

+: Стромболи

-: Везувий

-: Гавайский

6. **Землетрясение способное вызвать оползни, овалы, трещины в земле имеет опенку балла**

-: 9 баллов

-: 7 баллов

-: 3 балла

+: 10 баллов

7. **Виды лазерного излучения**

-: переменное и электрическое излучения

+: импульсное и непрерывное излучение

-: термоядерное и синхронизированное излучение

-: фокусированное радиолокационное

8. **Возможная высокая бальность землетрясения**

-: 16 баллов

+: 12 баллов

-: 20 баллов

-: 9 баллов

9. **К федеральной относится чрезвычайная ситуация в результате которой пострадал свыше**

-: 1000 человек

-: 600 человек

-: 300 человек

+: 500 человек

10. **Исходя из причин возникновения чрезвычайных ситуаций, их делят на количеств групп**

-: 10 групп

+: 5 групп

-: 20 групп

-: 15 групп

6.2. Рубежный и итоговый контроль

- вопросы к I и II аттестациям;
- вопросы к зачету;

Вопросы к первой аттестации

1. Область активной жизни, охватывающая нижнюю часть атмосферы, гидросферу и верхнюю часть литосферы

2. Часть биосферы, преобразованная человеком с помощью достижений науки и техники, называется

3. Негативный фактор, воздействие которого на человека приводит к заболеванию или снижению работоспособности

5. Событие с несчастными и трагическими последствиями, повлекшее за собой гибель пяти и более человек

6. Чрезвычайная ситуация, в которой пострадало не более 10 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности не более 50 часов, а материальный ущерб составляет до одной тысячи МРОТ

7. Чрезвычайная ситуация, поражающие факторы которой выходят за пределы РФ, либо чрезвычайная ситуация, которая произошла за рубежом, но затрагивает территорию РФ

8. Крупная авария, которая приводит к чрезвычайно неблагоприятным изменениям в среде обитания человека

9. Чрезвычайная ситуация, охватывающая территорию двух субъектов РФ

в результате, которой пострадало свыше 100, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 500, но не более 1000 человек.

10. Землетрясения, извержения вулканов, оползни, сели и снежные лавины относятся к чрезвычайным ситуациям

11. К какой группе чрезвычайных ситуаций относятся наводнения, заторы, зажоры, нагоны и цунами

12. К чрезвычайным ситуациям метеорологического характера

13. К чрезвычайным ситуациям геологического характера

14. По причинам возникновения, к группе гидрологических чрезвычайных ситуации

15. К категории массовых заболеваний

16. Безопасность представляет собой состояние

17. По сфере возникновения чрезвычайные ситуации бывают

18. Оползни по своим масштабам классифицируются

19. Оползни происходят на склонах, при крутизне

20. Вулкан, образованный последовательными напластованиями тефры называется

21. Обвалы, оползни и трещины в земле, происходят при подземных толчках силой

22. Укажите, какое из этих излучений, является лазерным

23. Землетрясение силой подземного толчка в 9 баллов по шкале Рихтера, классифицируется как

24. К чрезвычайной ситуации федерального уровня относится авария, в результате которой пострадало свыше

25. Чрезвычайные ситуации по причинам возникновения, делятся

26. Чрезвычайные ситуации подразделяются

Вопросы ко второй аттестации:

1. Скорость движения «исключительно быстрых» оползней равна

2. Сель, представляет собой поток

3. Оползни с масштабом вовлеченной в процесс площадью от 100 до 200 гектаров, считаются

4. Однобальное землетрясение, фиксируемое только сейсмическими приборами

5. Толщина крупных оползней достигает

6. В зависимости от места образования оползни подразделяются

7. Цунами возникают в результате

8. Наводнения классифицируются

9. Самым распространенным типом селей, является

10. Природные пожары бывают

11. К чрезвычайным ситуациям гидрологического характера, относятся

12. В РФ, вопросами организации и ведения гражданской обороны, а также проблемами 13. безопасности населения занимается

14. По степени повторяемости снежные лавины делятся

15. Сель и селевые потоки, создает угрозу

16. Спорадические снежные лавины происходят

17. Максимальная высота вала селевого потока достигает не более

18. Средняя критическая скорость ветра для образования снежной лавины равна

19. Чрезвычайная ситуация трансграничного характера затрагивает территорию

20. Чрезвычайная ситуация квалифицируется как катастрофическая в случае

21. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» («БЖД»), занимается

22. Расплавленная масса силикатного состава, образующаяся в глубинах Земли и изливающаяся на поверхность при извержении вулкана

23. Тефра как осадочная вулканическая порода состоит

24. «Безопасность жизнедеятельности» («БЖД») - осуществляет

25. Лавовые потоки представляют собой раскаленные горные породы с температурой

Вопросы к зачету

1. Определение безопасности жизнедеятельности (БЖД).
2. Преобразование среды обитания - биосферы в техносферу.

3. Причины этого преобразования.
4. Закон сохранения жизни (закон Куражковского).
5. Понятие опасности.
6. Охрана труда и ее составные части.
7. Основные определения. Причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций
8. Классификация чрезвычайных ситуаций
9. Условия возникновения чрезвычайных ситуаций

10.Причины возникновения чрезвычайных ситуаций

11.Стадии (фазы) развития чрезвычайных ситуаций

12.Опасные и вредные факторы среды обитания

13.Виды и средства поражающего воздействия, их классификация

14. Характеристика и классификация ЧС природного характера.

15.Чрезвычайные ситуации геологической природы: классификация, характеристика, характер явлений, способы защиты.

16.Чрезвычайные ситуации метеорологической природы: классификация, характеристика, характер явлений, способы защиты.

17.Чрезвычайные ситуации гидрологической и морской гидрологической природы: классификация, характеристика, характер явлений, способы защиты.

18. Природные пожары: причины возникновения, характер явлений, способы защиты.

19.Эпидемии и пандемии: причины возникновения, основные виды возбудителей, способы борьбы и защиты.

19.Эпизоотии и панзоотии: причины возникновения, основные виды возбудителей, способы борьбы и защиты.

20.Эпифитотии и панфитотии: причины возникновения, основные виды возбудителей, способы борьбы и защиты.

21. Характеристика и классификация ЧС техногенного характера.

22.Аварии на химически опасных объектах: основные определения, поражающие факторы, способы защиты.

23.Аварии на радиационно-опасных объектах: основные определения понятий, характеристика поражающих факторов, способы защиты.

24.Аварии на пожаро- и взрывоопасных объектах: основные определения понятий, характеристика поражающих факторов, способы защиты.

25.Аварии на гидродинамически опасных объектах: основные определения понятий, характеристика поражающих факторов, способы защиты.

26.Аварии на транспорте: основные виды транспорта, причины возникновения аварий, правила поведения.

27.Аварии на комунально-энергетических сетях.

28.Изменения состояния суши.

29.Изменение свойств воздушной среды.

30.Изменение состояния гидросферы.

31.Изменение состояния биосферы.

32.Терроризм как дестабилизирующий фактор современности.

33.Причины и цели совершения террористических актов, характеристика, превентивные меры.

34.Массовые беспорядки, причины возникновения и защита от них.

35.Самооборона и ее правовые основы

36.Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.

37.Организация и ведение ГО в Российской Федерации.

38.Средства индивидуальной защиты.

39.Средства коллективной защиты.

40.Основные способы защиты населения.

41.Органы эвакуации.

42.Организация АСДНР в очаге поражения.

43.Силы и средства ГО.

44.Техническое оснащение систем предупреждения и оповещения.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие вопросы безопасности жизнедеятельности. Современный комплекс проблем безопасности.	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений
2	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях (ЧС) Характеристики и особенности опасностей мирного времени.	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений

3	Характеристики и особенности опасностей военного времени. Защита населения и территорий от ЧС на особо опасных для жизни и здоровья людей производственных объектах.	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений
4	Защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Мероприятия (способы) защиты.	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений
5	Порядок и правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим в ЧС природного, техногенного и террористического характера.	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений
6	Медико-социальные аспекты снижения индивидуальных рисков и угроз для здоровья населения	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений
7	Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений
8	Обеспечение безопасности жизнедеятельности в производственной и жилой (бытовой) среде.	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений
9	Подготовка населения и объекта экономики (организаций) в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Индивидуальные и коллективные средства защиты	ОК – 9 ОПК – 9 ПК - 14	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка решения тестовых задач и упражнений

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии

«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Шкала и критерии оценивания промежуточного контроля

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знании, причем не затрудняется с ответом при видоизменении задании, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. **Безопасность жизнедеятельности:** Учебник для вузов / С.В. Белов, В.А. Девисилов,
А.В. Ильницкая, и др.; Под общей редакцией С.В. Белова.— 8-е издание, стереотипное — М.: Высшая школа, 2009. — 616 с. : ил.

2. **Безопасность жизнедеятельности.** Учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений/С.В.Белов, В.А.Девисилов, А.Ф.Козьяков и др. Под общ. ред. С.В.Белова.- 6-е издание, стереотипное - М.: Высшая школа, 2008.- 423 с.

3. **В.А. Акимов.** Безопасность жизнедеятельности. Безопасность в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера: Учебное пособие / В.А. Акимов, Ю.Л. Воробьев, М.И. Фалеев и др. Издание 2-е, переработанное — М.: Высшая школа, 2007. —

7.2. Дополнительная литература

4. **Девисилов В.А.** Охрана труда: учебник / В.А. Девисилов. - 4-е изд., перераб. и доп. -М.: ФОРУМ, 2009. -496 с.: ил. - (Профессиональное образование).
592 с: ил.

5. **В.Н. Башкин**Экологические риски: расчет, управление, страхование: Учебное пособие / В.Н. Башкин. — М.: Высшая школа, 2007. — 360 с: ил

6. **Безопасность жизнедеятельности:** Учебник для вузов (под ред. Арустамова Э.А.) Изд.12-е, перераб., доп. - М.: Дашков и К, 2007.- 420 с.

7. **Анализ оценки рисков производственной деятельности.** Учебное пособие / П.П. Кукин, В.Н. Шлыков, Н.Л. Пономарев, Н.И. Сердюк. — М.: Высшая школа, 2007. — 328 с: ил.

8. **Е.В. Глебова** Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие для вузов / Е.В. Глебова. - 2-е издание, переработанное и дополненное — М: Высшая школа,
2007. - 382 с: ил.

9. **Человеческий фактор в обеспечении безопасности и охраны труда:** Учебное посо-
бие / П.П. Кукин, Н.Л. Пономарев, В.М. Попов, Н.И. Сердюк. — М.: Высшая школа, 2008.— 317 с.: ил.

10. **П.П. Кукин и др.** Основы токсикологии: Учебное пособие / П.П. Кукин, Н.Л. Пономарев, К.Р. Таранцева и др. — М.: Высшая школа, 2008. — 279с: ил.

11. **Безопасность жизнедеятельности. Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда:** Учебное пособие для вузов / П.П.Кукин, В.Л.Лапин, Н.Л. Пономарев. - Изд. 4-е, перераб. - М.: Высшая школа, 2007. - 335 с.: ил.

12. **Безопасность жизнедеятельности:** Учебник для вузов / ЗанькоН.Г, Малаян К.Р., Русак О. Н. - 12 издание, пер. и доп. - СПб. : Лань, 2008 . - 672 с. : ил.

13. **Б.С. Мастрюков** Опасные ситуации техногенного характера и защита от них. Учебник для вузов / Б.С. Мастрюков.- М.: Академия, 2009. - 320 с.: ил.

14. **Б.С. Мастрюков** Безопасность в чрезвычайных ситуациях. - Изд. 5-е, перераб.- М.: Академия, 2008.- 334 с.: ил.

7.3 Периодические издания

1. Журнал «Безопасность жизнедеятельности»

2. Журнал «Безопасность труда в промышленности»
3. Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
4. Журнал «Справочник специалиста по охране труда»
5. Журнал «Технологии техносферной безопасности»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. **Хроники катастроф: чудеса света и природы**. *http://chronicl.chat.ru/security.htm*
2. **Правила дорожного движения Российской Федерации**. *http://www.shkolnik.ru/books/pdd/index.shtml*
3. **Безопасность. Образование. Человек: информационный портал** *http://www.bezopasnost.edu66.ru*
4. **Безопасность и здоровье: технологии и обучение** *http://risk-net.ru*
5. **Информационный сайт «Эвакуация при пожаре»**
6. http://www.fireevacuation.ru/pravila-povedeniya.php
7. http://www.alleng.ru/edu/saf3.htm
8. http://www.job-portal.ru/doc/view_439.html
9. http://artpb.ru/stats/stat7.html
10. http://www.tehbez.ru/
11. http://www.metod – kopilka.ru/page –1 –2 –2.html
12. http://promeco.h1.ru/lek/bgd 12.shtml

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Комплексное изучение предлагаемой студентам учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предполагает овладение материалами лекций, учебников, творческую работу студентов в ходе проведения практических занятий, а также систематическое выполнение тестовых и иных заданий для самостоятельной работы студентов.

При изучении дисциплины рассматриваются:

— современное состояние и негативные факторы среды обитания;

— принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, рациональные условия деятельности;

— последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, принципы их идентификации;

— средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере;

— методы повышения устойчивости функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях;

— мероприятия по защите населения и персонала объектов экономики в чрезвычайных ситуациях, в том числе и в условиях ведения военных действий, и ликвидация последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий;

— правовые, нормативные, организационные и экономические основы безопасности жизнедеятельности; методы контроля и управления условиями жизнедеятельности

В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки студента к практическим занятиям.

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы практического занятия.

Методические указания для практических и/или семинарских занятий

Практические занятия - это более глубокое и объемное исследование избранной проблемы учебного курса. Они формируют у будущих специалистов теоретические знания и практические навыки, которые позволяют анализировать экономические процессы на конкретной территории и научат пользоваться методами научных исследований в различных направлениях местного самоуправления.

На практических занятиях следует подчеркивать, что распознавания состояния здоровья человека может быть обеспеченно путем использования доступных физических методов исследования. Отработка тем Программы осуществляется путем чтения лекций и проверки рефератов. Достижение цели изучения дисциплины: «Безопасность жизнедеятельности» возможно только в сочетании с самостоятельной работой студентов.

Преподаватель должен внимательно следить за состоянием самочувствия студентов на практических занятиях, учитывать возможности организма при нагрузках, связанных с применением средств индивидуальной защиты.

У студентов необходимо выработать умение оценивать полученные результаты исследования (в том числе в условиях предлагаемых им ситуационных задач), так как только правильно поставленный диагноз позволяет проводить адекватные лечебные мероприятия. В ходе практических занятий закрепляются навыки по оказанию доврачебной помощи и ухода за больными, Семинар проводится по узловым и наиболее сложным вопросам (темам, разделам) учебной программы. Он может быть построен как на материале одной лекции, так и на содержании обзорной лекции, а также по определённой теме без чтения предварительной лекции. Главная и определяющая особенность любого семинара - наличие элементов дискуссии, проблемности, диалога между преподавателем и студентами, и самими студентами.

При подготовке классического семинара желательно придерживаться следующего алгоритма:

а) разработка учебно-методического материала:

- формулировка темы, соответствующей программе и Госстандарту;
- определение дидактических, воспитывающих и формирующих целей занятия;
- выбор методов, приемов и средств для проведения семинара;
- подбор литературы для преподавателя и студентов;
- при необходимости проведение консультаций для студентов;

б) подготовка обучаемых и преподавателя:

- составление плана семинара из 3-4 вопросов;
- предоставление студентам 4-5 дней для подготовки к семинару;
- предоставление рекомендаций о последовательности изучения литературы (учебники, учебные пособия, законы и постановления, руководства и положения, конспекты лекций, статьи, справочники, информационные сборники и бюллютени, статистические данные и др.);

создание набора наглядных пособий.

Подводя итоги семинара, можно использовать следующие критерии (показатели) оценки ответов:

- полнота и конкретность ответа;
- последовательность и логика изложения;
- связь теоретических положений с практикой;
- обоснованность и доказательность излагаемых положений;
- наличие качественных и количественных показателей;
- наличие иллюстраций к ответам в виде исторических фактов, примеров и пр.;
- уровень культуры речи;
- использование наглядных пособий и т.п.

В конце семинара рекомендуется дать оценку всего семинарского занятия, обратив особое внимание на следующие аспекты:

- качество подготовки;
- степень усвоения знаний;
- активность;
- положительные стороны в работе студентов;
- ценные и конструктивные предложения;
- недостатки в работе студентов;
- задачи и пути устранения недостатков.

После проведения первого семинарского курса, начинающему преподавателю целесообразно осуществить общий анализ проделанной работы, извлекая при этом полезные уроки.

7. При изложении материала важно помнить, что почти половина информации
на лекции передается через интонацию. Учитывать тот факт, что первый кризис внимания студентов наступает на 15-20-й минутах, второй - на ЗО-35-й минутах. В

профессиональном общении исходить из того, что восприятие лекций студентами младших **и** старших курсов существенно отличается по готовности и умению.

8. При проведении аттестации студентов важно всегда помнить, что систематичность, объективность, аргументированность - главные принципы, на которых основаны контроль и оценка знаний студентов. Проверка, контроль и оценка знаний студента, требуют учета его индивидуального стиля в осуществлении учебной деятельности. Знание критериев оценки знаний обязательно для преподавателя и студента.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем

Для проведения индивидуальных консультаций может использоваться электронная почта.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Интерактивная доска, компьютер, проектор для проведения практических занятий.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Кафедра «Физическое воспитание»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ»

Направление подготовки (специальности)	
Код направления подготовки (специальности)	
Профиль подготовки	
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, очно-заочная, заочная
Код дисциплины	

Грозный, 2022

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура и спорт» [Текст] / Сост. – Т.Д. Башхаджиев - Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова», 2022

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Физическое воспитание», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 1 от 01 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 00.00.00. « », (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 954, с учетом профиля « », а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Т.Д. Башхаджиев, 2022

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова», 2022

Содержание

23. Цели и задачи освоения дисциплины;
24. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
25. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
26. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
27. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
28. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
29. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
30. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
31. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
32. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
33. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1. Цели и задачи дисциплины

Целью физического воспитания обучающихся является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

- поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни (УК-7.1);
- использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности (УК-7.2).

Таблица 1

Код и наименование компетенции	**Код и наименование индикатора (индикаторов) достижения компетенции**	**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	**Знать:** - виды физических упражнений; - роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; - научно-практические основы физической культуры, профилактики

подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	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

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Физическая культура и спорт относится к базовой части Блока 1 Дисциплины учебного плана. Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате освоения дисциплин ОПОП подготовки бакалавра. Курс «Физическая культура и спорт» устанавливает связи с другими дисциплинами, такими как «Педагогика», «Психология», «Физиология», «Анатомия».

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 «Физическая культура» составляет 2 зачетных единицы (72 часа).

Таблица 2

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость часов				
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	**Всего**
Общая трудоемкость	**18**	**18**	**18**	**18**	**72**
Контактная аудиторная работа	8	8	8	8	**32**

обучающихся с преподавателем:					
Лекции (Л)	6	6	6	6	24
Практические занятия (ПЗ)	2	2	2	2	8
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа:	**10**	**10**	**10**	**10**	**40**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)					
Расчетно-графическое задание (РГЗ)					
Реферат					
Эссе (Э)					
Самостоятельное изучение разделов					
Зачет/ экзамен	зачет	зачет	зачет	зачет	

4.2. Содержание разделов дисциплины

Таблица 3

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1.	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	*Теоретическое занятие.* Физическая культура как феномен общей культуры человека. *Краткое содержание.* Понятие культура, физическая культура. Возникновение и развитие физической культуры. Роль физической культуры и спорта в современном обществе. Основные направления развития физической культуры и спорта в России на современном этапе.	собеседование
2.	Организационно-правовые основы физической культуры и спорта	*Теоретическое занятие.* Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон “О физической культуре и спорте в Российской Федерации. Физическая культура личности. Деятельностная сущность физической культуры в	собеседование

		различных сферах жизни. Ценности физической культуры. Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Ценностные ориентации и отношение студентов к физической культуре и спорту. Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении.	
3.	Социально-биологические основы физической культуры	*Теоретическое занятие.* Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. *Краткое содержание.* Двигательная активность – жизненно необходимая биологическая потребность организма человека; нормы двигательной активности современного человека; гиподинамия и гипокинезия. Чрезмерные физические нагрузки; механизмы адаптации человека к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; деадаптация и реадаптация человека к физическим нагрузкам. *Теоретическое занятие.* Адаптация отдельных систем организма человека к физкультурно-спортивной деятельности. *Краткое содержание.* Опорно-двигательный аппарат; нервная система; мышечная система; сердечно-сосудистая система; дыхательная система; изменения в системе пищеварения и выделения.	собеседование
4.	Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья	*Теоретическое занятие.* Образ жизни и здоровье. *Краткое содержание.* Роль личности и государства в формировании и сохранении здоровья; состояние здоровья населения России; здоровье в системе человеческих ценностей. Понятия «Здоровье», «Болезнь»; основные факторы и виды здоровья; здоровый образ жизни; Оценка состояния здоровья населения. Оценка и	собеседование

		самооценка собственного здоровья.	
5.	Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	*Теоретическое занятие* Физическая культура и спорт в жизнедеятельности студентов. Краткое содержание. Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	собеседование
6.	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	*Теоретическое занятие.* Общая физическая подготовка. Гибкость и методика ее развития. Краткое содержание. Общая и профессионально-прикладная физическая подготовка. Двигательные качества. Основные закономерности развития двигательных качеств. Гибкость и методика развития. Методика развития гибкости на учебно-тренировочных занятиях по физической культуре со студентами.	собеседование
7.	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	*Теоретическое занятие.* Методика использования средств физической культуры для самостоятельных занятий физическими упражнениями. Краткое содержание. Параметры физических нагрузок при самостоятельных занятиях физическими упражнениями. Противопоказания для занятий физическими упражнениями. Принципы, средства и способы закаливания.	собеседование
8.	Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений	*Теоретическое занятие.* Спорт. Краткое содержание. Понятие «Спорт»; виды спорта; значимость спортивных соревнований; виды спортивных соревнований; регламентация и способы проведения соревнований; определение результата в соревнованиях; условия соревнований, влияющих на соревновательную деятельность спортсменов; студенческие соревнования.	собеседование

9.	Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений	*Теоретическое занятие.* Модельные характеристики спортсменов высокого класса. Определение целей и задач в спортивной подготовке или системой физических упражнений. Перспективное, текущее и оперативное планирование подготовки. Специальные зачётные требования и нормативы по годам обучения, по избранному виду спорта или системой физических упражнений. Спортивная классификация и правила спортивных соревнований в избранном виде спорта. Методико-практические занятия, ритмическая гимнастика.	собеседование
10.	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	*Теоретическое занятие* Самоконтроль при систематических занятиях физическими упражнениями и спортом. Краткое содержание. Задачи самоконтроля. Дневник самоконтроля. Субъективные и объективные показатели самоконтроля. Функциональные пробы в самоконтроле.	собеседование
11.	Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов	*Теоретическое занятие*. Профессионально- прикладная физическая подготовка студентов. Понятие ППФП. Цели и задачи. ППФП студентов. Организация, формы и средства ППФП в вузе. Система контроля ППФП физической подготовки студентов.	собеседование
12.	Физическая культура профессиональной деятельности	*Теоретические занятие.* Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста. Краткое содержание. Краткая характеристика основных форм оздоровительной физической культуры, применяемые в трудовой деятельности бакалавра и магистра.	собеседование

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

Таблица 4

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**7**	2	1		4
2	Организационно-правовые основы физической культуры и спорта	**4**	2			2
3	Социально-биологические основы физической культуры	**7**	2	1		4
	Итого:	**18**	**6**	**2**		**10**

4.4. Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

Таблица 5

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья	**7**	2	1		4
2	Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	**4**	2			2
3	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.	**7**	2	1		4
	Итого:	**18**	**6**	**2**		**10**

4.5. Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

Таблица 6

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	**7**	2	1		4
2	Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений	**4**	2			2
3	Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений	**7**	2	1		4
	Итого:	**18**	**6**	**2**		**10**

4.6. Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

Таблица 7

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	**7**	2	1		4
2	Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов	**4**	2			2
3	Физическая культура профессиональной деятельности	**7**	2	1		4
	Итого:	**18**	**6**	**2**		**10**

Самостоятельная работа студентов

Таблица 8

№ раздела	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Количество часов	Код компетенций
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	4	**УК-7**
2	Социально-биологические основы физической культуры	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	2	**УК-7**
3	Организационно-правовые основы физической культуры и спорта	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	4	**УК-7**
4	Основы здорового образа жизни студента.	Подготовка к аудиторным	Устный опрос,	4	**УК-7**

	Физическая культура в обеспечении здоровья	занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	письменные задания**,**		
5	Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	2	**УК-7**
6	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	4	**УК-7**
7	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет	Устный опрос, письменные задания**,**	4	**УК-7**

		ресурсами, написание эссе			
8	Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	2	**УК-7**
9	Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	4	**УК-7**
10	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	4	**УК-7**
11	Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим	Устный опрос, письменные задания**,**	2	**УК-7**

		занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе			
12	Физическая культура профессиональной деятельности	Подготовка к аудиторным занятиям (лекциям, практическим занятиям), работа с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, написание эссе	Устный опрос, письменные задания**,**	4	**УК-7**

4.7. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

4.8. Практические (методико-практические) занятия

№ семестра	**№ раздела**	**Тема**	**Кол-во часов**
1	**1** **3**	Оценка собственной физической культуры личности. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции.	**2**
2	**1** **2** **3**	Оценка и методика коррекции осанки и плоскостопия. Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда. Методико-практические занятия. Методика индивидуального подхода и применение средств для направленного развития отдельных физических качеств.	**2**

3	**1** **2** **3**	Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической или тренировочной направленности. Методы самооценки специальной физической и спортивной подготовленности по избранному виду спорта (тесты, контрольные задания). Методика проведения учебно-тренировочного занятия.	**2**
4	**1** **2** **3**	Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития (стандарты, индексы, формулы). Методика самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.	**2**
5	**Всего**		**8**

(ОЧНО-ЗАОЧНАЯ) ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины «Физическая культура и спорт» составляет 2 зачетных единицы (72 часа).

Таблица 9

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость часов			
	Очно-заочная форма			Заочная форма
	Всего	1 сем.	2 сем.	**1 сем.**
Общая трудоемкость	**72**	**36**	**36**	**72**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**34**	**17**	**17**	**10**
Лекции (Л)	34	17	17	10
Практические занятия (ПЗ)				
Лабораторные работы (ЛР)				
Самостоятельная работа:	**38**	**19**	**19**	**62**
Курсовой проект (КП), курсовая				

работа (КР)				
Расчетно-графическое задание (РГЗ)				
Реферат				
Эссе (Э)				
Самостоятельное изучение разделов				
Зачет/ экзамен		зачет	зачет	зачет

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре (очно-заочная форма)

Таблица 10

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**8**	5	-	-	3
2	Социально - биологические основы физической культуры.	**6**	2	-	-	4
3	Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья	**8**	4	-	-	4
4	Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	**8**	4	-	-	4
5	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	**6**	2	-	-	4
	Итого:	**36**	**17**	**-**	**-**	**19**

Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре (очно-заочная форма)

Таблица 11

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	**8**	5	-	-	3
2	Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений	**6**	2	-	-	4
3	Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений	**8**	4	-	-	4
4	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	**8**	4	-	-	4
5	Профессионально - прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов	**6**	2	-	-	4
	Итого:	**36**	**17**	**-**	**-**	**19**

Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре (заочная форма)

Таблица 12

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	**4**	2	-		10
2	Социально - биологические основы физической культуры.	**8**	2	-		12
3	Основы здорового образа жизни	**8**	2	-		14

	студента. Физическая культура в обеспечении здоровья					
4	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	**8**	2	-		14
5	Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений	**8**	2	-		12
	Итого:	**72**	**10**	**-**		**62**

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Тема: Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебное пособие для вузов / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 110 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11767-7 (Издательство Юрайт). — ISBN 978 5 8149 25 47 3 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495814.

Тема: Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Теоретические основы физической культуры : учебное пособие для вузов / А. А. Горелов, О. Г. Румба, В. Л. Кондаков, Е. Н. Копейкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14341-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519864.

2. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для вузов / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02483-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510794.

Тема: Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Теория и методика избранного вида спорта : учебное пособие для вузов / Т. А. Завьялова [и др.] ; под редакцией С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07551-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514967.

2. Стриханов, М. Н. Физическая культура и спорт в вузах : учебное пособие / М. Н. Стриханов, В. И. Савинков. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 160 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10524-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515859.

3. Теория и методика избранного вида спорта: водные виды спорта : учебник для вузов / Н. Ж. Булгакова [и др.] ; под редакцией Н. Ж. Булгаковой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11277-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516454.

Тема: Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом : методические рекомендации / составители Ю. С.Ванюшин [и др.]. — Казань : КГАУ, 2020. — 16 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/296489. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Теоретические основы физической культуры : учебное пособие для вузов / А. А. Горелов, О. Г. Румба, В. Л. Кондаков, Е. Н. Копейкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 194 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14341-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519864.

3. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для вузов / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 424 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02483-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510794.

Тема: Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Профессионально-прикладная физическая подготовка : учебное пособие для вузов / С. М. Воронин [и др.] ; под редакцией Н. А. Воронова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 140 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12268-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518668.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

При проведении промежуточной аттестации (зачёт) учитывается выполнение студентом требований учебной программы по теоретическому разделу.

Уровень овладения теоретическими и методическими знаниями определяется соответствующими показателями при ответах на поставленные вопросы теоретического и методического разделов курса.

6.1. Перечень вопросов по разделам дисциплины:

1 семестр

Раздел (тема) дисциплины: Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.

Краткое содержание. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации». Физическая культура личности. Деятельность (сущность) физической культуры в различных сферах жизни. Ценности физической культуры. Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Ценностные ориентации и отношение студентов к физической культуре и спорту. Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении.

Вопросы по теме:

1. Цели и задачи предмета.
2. Что вы понимаете под физической культурой личности?
3. Какова роль физической культуры и спорта в духовном воспитании личности?
4. Какие черты характера формируют физическая культура и спорт в понятии «нравственное воспитание»?
5. Совершенствованию каких органов чувств способствуют занятия физическими упражнениями в плане «умственного воспитания».
6. Сущность трудового воспитания в процессе физических упражнений?
7. Какие возможности заключены в физической культуре и спорте для эстетического воспитания.
8. Дайте объяснение понятия физическая культура и спорт-средство укрепления мира, дружбы и сотрудничества между народами.
9. Дайте определение физической культуре.
10. Что такое физические упражнения?
11. Что такое спорт?
12. Раскройте содержание понятий физическая подготовка, физическое развитие, физическое совершенствование.
13. Что представляет собой физическая рекреация и двигательная реабилитация?
14. Охарактеризуйте понятия определений физическая и функциональная подготовленность, психофизическая подготовленность и двигательная активность.
15. Профессиональная направленность физического воспитания.

Раздел (тема) дисциплины: Тема 2. Организационно-правовые основы физической культуры и спорта.

Краткое содержание. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Федеральный закон “О физической культуре и спорте в Российской Федерации. Физическая культура личности. Деятельностная сущность физической культуры в различных сферах жизни. Ценности физической культуры. Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Ценностные ориентации и отношение студентов к физической культуре и спорту. Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении.

1. В каком году принят действующий ФЗ «О физической культуре и спорте»?
2. Орган управления в сфере физической культуры и спорта в современной России.

Раздел (тема) дисциплины: Тема 3. Социально-биологические основы физической культуры.

Краткое содержание. Организм человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека. Средства физической культуры и спорта в управлении совершенствованием функциональных возможностей организма в целях обеспечения умственной и физической деятельности. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. Двигательная функция повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды.

Вопросы по теме:

1. Социально-биологические основы физической культуры и спорта.
2. Понятие биологической системы как человеческий организм.
3. Перечислите виды тканей организма и их свойства общего и специфического характера.
4. Функции костей скелета человека.
5. Представления об опорно-двигательном аппарате.
6. Представление о мышечной системе.
7. Представление о кровеносной и дыхательной системах.
8. ЦНС, ее отделы и функции.
9. Взаимосвязь физической и умственной деятельности человека.
10. Краткая физиологическая характеристика состояний организма при занятиях физическими упражнениями и спортом.
11. Разновидности предстартового состояния.
12. Из скольких частей состоит разминка и чему она способствует?
13. Что такое процесс врабатывания?
14. Состояние «мертвой точки».
15. Понятие об утомлении при физической и умственной деятельности.
16. Функциональное состояние организма при утомлении.
17. С чем связано развитие процесса утомления?
18. Неблагоприятные воздействия при умственном переутомлении.
19. Принцип устранения и профилактики утомления при умственных и физических нагрузках.
20. Физиологические процессы, обеспечивающие «восстановление».
21. Гипокинезия и гиподинамия, их неблагоприятное влияние на организм.

2 семестр

Раздел (тема) дисциплины: Тема 4. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.

Краткое содержание. Здоровье человека как ценность и факторы, его определяющие. Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Структура жизнедеятельности студентов и ее отражение в образе жизни. Здоровый образ жизни и его

составляющие. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Физическое самовоспитание и самосовершенствование в здоровом образе жизни. Критерии эффективности здорового образа жизни.

Вопросы по теме:

1. Понятие – «здоровье».
2. Определение здорового образа жизни.
3. Раскройте определение трех видов здоровья: физическое, психическое и нравственное.
4. Содержание элементов здорового образа жизни, плодотворного труда и рационального режима труда и отдыха.
5. Вредные привычки и их воздействие на организм человека.
6. Основные два закона здорового образа жизни.
7. Закаливание как оздоровительное средство.
8. Какова роль личной гигиены в здоровом образе жизни?
9. Факторы, определяющие здоровый образ жизни.
10. Гигиена физических упражнений.
11. Принципы закаливания.

Раздел (тема) дисциплины: Тема 5. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.

Краткое содержание. Психофизиологическая характеристика интеллектуальной деятельности и учебного труда студента. Динамика работоспособности студентов в учебном году и факторы ее определяющие. Основные причины изменения психофизического состояния студентов в период экзаменационной сессии, критерии нервно-эмоционального и психофизического утомления. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления студентов, повышения эффективности учебного труда.

Вопросы по теме:

1. Объективные и субъективные факторы обучения и реакция на них организма студентов.
2. Изменения состояния организма студентов под влиянием различных режимов и условий обучения.
3. Работоспособность и влияние на нее различных факторов.
4. Влияние на работоспособность периодичности ритмических процессов в организме.
5. Общие закономерности изменения работоспособности студентов в процессе обучения.
6. Изменение работоспособности с течение рабочего дня.
7. Изменение работоспособности в течение учебной недели.
8. Изменение работоспособности по семестрам и в целом за учебный год.
9. Типы изменений умственной работоспособности студентов.
10. Состояние и работоспособность студентов в экзаменационный период.
11. Средства физической культуры в регулировании психоэмоционального и

функционального состояния студентов в экзаменационный период.

12. Использование «малых форм» физической культуры в режиме учебного труда студентов.

13. Способность студентов в условиях оздоровительно-спортивного лагеря.

14. Особенности проведения учебных занятий по физическому воспитанию для повышения работоспособности студентов.

Раздел (тема) дисциплины: Тема 6. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.

Краткое содержание. Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Основы обучения движениям. Основы совершенствования физических качеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания.

Вопросы по теме:

1. Методические принципы физического воспитания.
2. Методы физического воспитания.
3. Физические качества.
4. Формирование психических качеств личности в процессе физического воспитания.
5. Формирование психических качеств личности в процессе физического воспитания.
6. Общая физическая подготовка, ее цели и задачи.
7. Специальная физическая подготовка.
8. Методы спортивной тренировки.
9. Методы развития выносливости.
10. Методы развития силы.

3 семестр

Раздел (тема) дисциплины: Тема 7. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями

Краткое содержание. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий. Формы и содержание самостоятельных занятий. Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями различной направленности. Характер содержания занятий в зависимости от возраста. Особенности самостоятельных занятий для женщин. Планирование и управление самостоятельными занятиями. Принцип интенсивности нагрузок в условиях самостоятельных занятий у лиц разного возраста. Взаимосвязь между интенсивностью нагрузок и уровнем физической подготовленности. Гигиена самостоятельных занятий. Самоконтроль за эффективностью самостоятельных занятий. Участие в спортивных соревнованиях.

Вопросы по теме:

1. Что такое профессионально-прикладная физическая подготовка?
2. Какие психофизические качества являются ведущими в вашей профессии?
3. Какие виды спорта и физических упражнений способствуют развитию важных качеств вашей профессии?

4. Оптимальная двигательная активность и ее воздействие на здоровье и работоспособность.

5. Формирование мотивов и организация занятий физическими упражнениями.

6. Формы самостоятельных занятий.

7. Содержание самостоятельных занятий.

8. Использование средств физической культуры в режиме труда и отдыха.

9. Особенности самостоятельных занятий для женщин.

10. Управление самостоятельными занятиями. Определение цели. Учет индивидуальных особенностей.

11. Правила проведения самостоятельных занятий.

Раздел (тема) дисциплины: Тема 8. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Краткое содержание. Массовый спорт и спорт высших достижений, их цели и задачи. Спортивная классификация. Студенческий спорт. Особенности организации и планирования спортивной подготовки в вузе. Спортивные соревнования как средство и метод общей физической, профессионально-прикладной, спортивной подготовки студентов. Система студенческих спортивных соревнований. Общественные студенческие спортивные организации. Олимпийские игры и Универсиады. Современные популярные системы физических упражнений. Мотивация и обоснование индивидуального выбора студентом вида спорта или системы физических упражнений для регулярных занятий. Краткая психофизиологическая характеристика основных групп видов спорта и систем физических упражнений.

Вопросы по теме:

1. Определение понятия «спорт». Его принципиальное отличие от других видов занятий физическими упражнениями.

2. Массовый спорт, его цели и задачи.

3. Студенческий спорт, его организационные особенности.

4. Спорт в высшем учебном заведении.

5. Спорт в элективном курсе учебной дисциплины «Физическая культура»

6. Спорт в свободное время студентов. Разновидности занятий и их организационная основа.

7. Студенческие спортивные соревнования.

8. Спортивные соревнования как средство и метод общефизической, профессионально-прикладной, спортивной подготовки и контроля их эффективности.

9. Организационные основы занятий различными оздоровительными системами в свободное время студентов.

10. Выбор видов спорта для укрепления здоровья, коррекции недостатков физического развития и телосложения.

11. Выбор видов спорта и упражнений для активного отдыха.

12. Выбор видов спорта и упражнений для подготовки к будущей профессиональной деятельности.

13. Виды спорта комплексного разностороннего воздействия на организм занимающегося.

Раздел (тема) дисциплины: Тема 9. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений.

Краткое содержание. Влияние избранного вида спорта или системы физических упражнений на физическое развитие, функциональную подготовленность и психические качества. Планирование тренировки в избранном виде спорта или системе физических упражнений. Пути достижения физической, технической, тактической и психической подготовленности. Виды и методы контроля за эффективностью тренировочных занятий.

Вопросы по теме:

1. Краткая историческая справка о виде спорта/система физических упражнений.
2. Характеристика возможностей влияния избранного вида спорта/системы физических упражнений/ на физическое развитие, функциональную подготовленность, психические качества и свойства личности.
3. Определение цели и задач спортивной подготовки / занятий системой физических упражнений/ в избранном виде спорта в условиях вуза.
4. Перспективное планирование подготовки.
5. Текущее и оперативное планирование подготовки.
6. Основные пути достижения необходимой структуры подготовленности: физической, технической, тактической и психической.
7. Виды и методы контроля за эффективностью тренировочных занятий в избранном виде спорта / системе физических упражнений/.
8. Специальные зачетные требования и нормативы по избранному виду спорта / система физических упражнений/ по годам / семестрам обучения.
9. Календарь студенческих внутривузовских и вневузовских соревнований по избранному виду спорта.
10. Требования спортивной классификации и правила соревнований в избранном виде спорта.

4 семестр

Раздел (тема) дисциплины: Тема 10. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Краткое содержание. Диагностика и самодиагностика состояния организма при регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом. Врачебный контроль, его содержание. Педагогический контроль, его содержание. Самоконтроль, его основные методы, показатели и дневник самоконтроля. Использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки физического развития, телосложения, функционального состояния организма, физической подготовленности. Коррекция содержания и методики занятий физическими упражнениями и спортом по результатам показателей контроля.

Вопросы по теме:

1. Объективные и субъективные показатели самоконтроля уровня физического состояния.
2. Основные формы контроля при занятиях физической культурой и спортом.
3. Критические состояния в процессе физических нагрузок и оказание первой помощи (обморок, гравитационный шок, гипогликемический шок и др.)

4. Оптимальная физическая нагрузка и ее влияние на развитие адаптационных процессов.

5. На что направлен и что включает в себя врачебный контроль?

6. Самоконтроль, его цели и задачи.

7. Дневник самоконтроля.

8. Методы контроля за функциональным состоянием организма во время занятий физическими упражнениями.

9. Оценка состояния здоровья человека.

10. Определение уровня физической подготовленности студента (характеристика методов и тестов).

Раздел (тема) дисциплины: Тема 11. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов.

Краткое содержание. Личная и социально-экономическая необходимость специальной психофизической подготовки человека к труду. Определение понятия ППФП, ее цели, задачи, средства. Место ППФП в системе физического воспитания студентов. Факторы, определяющие конкретное содержание ППФП. Методика подбора средств ППФП. Организация, формы и средства ППФП студентов в вузе. Контроль за эффективностью профессионально-прикладной физической подготовленности студентов.

Вопросы по теме:

1. Краткая историческая справка о направленном использовании физических упражнений для подготовки к труду.

2. Влияние необходимости перемены и разделения труда на содержание психофизической подготовки будущего специалиста.

3. Обеспечение высокого уровня интенсивности и индивидуальной производительности труда будущих специалистов.

4. Обеспечение психофизической надежности будущих специалистов в избранном виде профессионального труда.

5. Определение понятия ППФП, ее цели и задачи.

6. Место ППФП в системе физического воспитания.

7. Основные факторы, определяющие содержание ППФП студентов.

8. Методика подбора средств ППФП студентов.

9. Основные факторы, определяющие ППФП будущего бакалавра и специалиста избранного профиля.

10. Влияние условий труда выпускников факультета на содержание ППФП студентов.

11. Характер труда специалистов и его влияние на содержание ППФП студентов данного факультета.

12. Влияние особенностей динамики утомления и работоспособности специалистов на содержание ППФП студентов данного факультета.

13. Основное содержание ППФП студентов и его реализация на факультете.

Раздел (тема) дисциплины: Тема 12. Физическая культура профессиональной деятельности бакалавра.

Краткое содержание. Производственная физическая культура. Производственная

гимнастика. Особенности выбора форм, методов и средств физической культуры и спорта в рабочее и свободное время специалистов. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры. Дополнительные средства повышения общей и профессиональной работоспособности. Влияние индивидуальных особенностей, географо-климатических условий и других факторов на содержание физической культуры специалистов, работающих на производстве. Роль будущих специалистов по внедрению физической культуры в производственном коллективе.

Вопросы по теме:

1. Производственная физическая культура, ее цели и задачи.
2. Методические основы производственной физической культуры.
3. Производственная физическая культура в рабочее время.
4. Вводная гимнастика.
5. Физкультурная пауза.
6. Физкультурная минутка.
7. Микропауза активного отдыха.
8. Методика составления комплексов упражнений в различных видах производственной гимнастики и определение их места в течение рабочего дня.
9. Физическая культура и спорт в свободное время.
10. Утренняя гигиеническая гимнастика.
11. Физкультурно-спортивные занятия для активного отдыха и повышения функциональных возможностей.
12. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.

6.2. Вопросы к зачету

1. Физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности.
2. Дать определение понятий: «физическое воспитание», «система физического воспитания», «физическая культура», «физическая подготовка», «физическое развитие», «физическое совершенство», «спорт».
3. Общая физическая подготовка. Ее цели и задачи.
4. Физическая культура личности. Основные признаки физической культуры личности.
5. Основные методы физического воспитания.
6. Здоровый образ жизни и его составляющие.
7. Массовый спорт и спорт высших достижений. Спортивная классификация, студенческий спорт.
8. Специальная физическая подготовка. Спортивная подготовка.
9. Факторы, влияющие на состояние здоровья студентов.
10. Определение зон интенсивности нагрузок по частоте сердечных сокращений (ЧСС).
11. Воспитание физических качеств. Определение понятий гибкости, выносливости, силы, быстроты, ловкости. Основные средства и методы воспитания.
12. Структура учебно-тренировочного занятия.
13. Понятие «Здоровье». Общественное и индивидуальное здоровье.

14. Закаливание и его влияние на сохранение, и укрепление здоровья.

15. Влияние вредных привычек на физическую и умственную работоспособность.

16. Методические основы производственной физической культуры.

17. Взаимосвязь между интенсивностью занятий и частотой сердечных сокращений.

18. Влияние регулярных занятий ходьбой и медленным бегом на физическое здоровье человека.

19. Определение уровня силовой подготовленности.

20. Воспитание выносливости. Определение понятия качества. Средства и методы воспитания качества. Тестирование. Индивидуализация физических нагрузок в учебно-тренировочном процессе.

21. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Ее цели и задачи.

22. Значение физической подготовки студента для будущей профессии.

23. Оценка функциональной подготовленности организма.

24. Объективные и субъективные показатели самоконтроля уровня физического состояния.

25. Основные формы контроля при занятиях физической культурой и спортом.

26. Критические состояния в процессе физических нагрузок и оказание первой помощи (обморок, гравитационный шок, гипогликемический шок и др.).

27. Оптимальная физическая нагрузка и ее влияние на развитие адаптационных процессов.

28. Профилактика гиподинамии средствами физического воспитания.

29. Основные правила организации занятий на развитие силы и предупреждение травматизма.

30. Особенности организации учебных занятий в основном отделении и отделении спортивного совершенствования. Специальные зачетные требования и нормативы.

Примерная шкала оценивания (критерии и уровни) сформированности компетенций по дисциплине

Таблица 13

Повышенный	**Базовый**	**Пороговый**
Знает и понимает термины, понятия и основные закономерности, может самостоятельно их интерпретировать и использовать. В ответах и заданиях демонстрирует полное, глубокое и всестороннее (в том числе, выходящее за рам□и программы) знание учебного материала	Знает термины и понятия, основные закономерности, способен их интерпретировать и использовать. В ответах и заданиях демонстрирует достаточно полное (или с незначительными пробелами и неточностями) знание учебного материала	Знает ключевые термины и понятия, но допускает ошибки и неточности в дефинициях; знает основные закономерности, способен их интерпретировать, но не способен использовать. В ответах и заданиях демонстрирует фрагментарное знание учебного материала

Умеет (способен) самостоятельно анализировать и обобщать теоретический материал, применять теоретическую базу при выполнении контрольных (практических) заданий. Способен выполнить задания повышенной сложности	Умеет (способен) применять теоретическую базу при выполнении контрольных (практических) заданий. Умеет (способен) выполнять типовые контрольные (практические) задания, предусмотренные программой. Допускает незначительные ошибки (неточности) в контрольных (практических) заданиях, не нарушающие логику их выполнения	Испытывает затруднения при анализе и обобщении теоретического материала, его применении при выполнении контрольных (практических) заданий. Умеет (способен) выполнять контрольные (практические) задания, но не всех типов. Испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении контрольных (практических) заданий
Владеет методикой выполнения стандартных контрольных (практических) заданий, использует полученные навыки и опыт при выполнении нестандартных заданий. Выполняет учебные задачи и контрольные (практические) задания быстро, качественно, самостоятельно; производит оценку их выполнения без посторонней помощи	Владеет методикой выполнения стандартных контрольных (практических) заданий, выполнение нестандартных заданий вызывает затруднения. Выполняет учебные задачи и практические задания в установленный срок с достаточным уровнем качества; производит оценку собственных действий (выполненных заданий) с консультацией преподавателя.	Не владеет методикой выполнения типовых контрольных (практических) заданий, испытывает трудности их выполнения по заданному алгоритму. Способен оценить собственные действия и выполненные задания только с помощью преподавателя

6.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

ТЕСТЫ

1. Планирование в физическом воспитании – это:

1) заранее намеченная система деятельности, предусматривающая порядок, последовательность и сроки выполнения работ;

2) предварительная разработка и определение на предстоящую деятельность целевых установок и задач, содержания, методики, форм организации и методов учебно-воспитательного процесса с конкретным контингентом занимающихся;

3) упорядоченная деятельность преподавателя (тренера) по реализации цели обучения (образовательных, воспитательных, оздоровительных задач), обеспечение информирования, воспитания, осознания и практического применения знаний, двигательных умений и навыков;

4) упорядочение дидактического процесса по определенным критериям, придание ему необходимой формы для наилучшей реализации поставленной цели.

2. Результатом физической подготовки является:

1) физическое развитие индивидуума;
2) физическое воспитание;
3) физическая подготовленность;
4) физическое совершенство.

3. Специализированный процесс, содействующий успеху в конкретной деятельности (вид профессии, спорта и др.), предъявляющий специализированные требования к двигательным способностям человека, называется:

1) спортивной тренировкой;
2) специальной физической подготовкой;
3) физическим совершенством;
4) профессионально-прикладной физической подготовкой.

4. Укажите, какое понятие (термин) подчеркивает прикладную направленность физического воспитания к трудовой или иной деятельности:

1) физическая подготовка;
2) физическое совершенство;
3) физическая культура;
4) физическое состояние.

5. На каком этапе обучения формируется двигательный навык?

1) при разучивании движения;
2) при ознакомлении с движением;
3) при совершенствовании движения.

6. Укажите, что послужило основой (источником) возникновения физического воспитания в обществе:

1) результаты научных исследований;
2) прогрессивные идеи о содержании и путях воспитания гармонически развитой личности;
3) **осознанное понимание людьми явления упражняемости (повторяемости действий), важности так называемой предварительной подготовки человека к жизни и установление связи между ними**;
4) желание заниматься физическими упражнениями.

7. На современном этапе развития общества основными критериями физического совершенства служат:

1) показатели телосложения;
2) показатели здоровья;
3) уровень и качество сформированных двигательных умений и навыков;
4) нормативы и требования государственных программ по физическому воспитанию в сочетании с нормативами единой спортивной классификации.

8. Физическая культура - это:

1) стремление к высшим спортивным достижениям;
2) разновидность развлекательной деятельности человека;
3) часть человеческой культуры.

9. Физическая подготовленность характеризуется:

1) высокой устойчивостью организма к стрессовым ситуациям;
2) уровнем развития физических качеств;
3) хорошим развитием систем дыхания и кровообращения;
4) высокими результатами в учебной и трудовой деятельности.

10.Что является основными средствами физического воспитания?

1) учебные занятия;
2) физические упражнения;
3) средства обучения;
4) средства закаливания.

11.Реализация цели физического воспитания осуществляется через решение:

1) двигательных, гигиенических и просветительских задач;
2) закаливающих, психологических и философских задач;
3) задач развития дыхательной и сердечно – сосудистой систем;
4) оздоровительных, образовательных и воспитательных задач.

12. Здоровье это:

1) система государственных и общественных мероприятий по предупреждению заболеваний и лечению заболевших;
2) динамическое состояние физического, духовного и социального благополучия;
3) уровень жизни – степень удовлетворения основных материальных и духовных потребностей.

13. Основные компоненты образа жизни:

1) внешняя среда и природно-климатические условия, здравоохранение;
2) климат, погода, экологическая обстановка, быт.
3) соматический, физический, психический, нравственный;

14. Основными факторами, определяющими здоровье человека, являются:

1) уровень жизни, качество жизни и стиль жизни;
2) образ жизни, биология и наследственность, внешняя среда и природно-климатические условия, здравоохранение;
3) соблюдение правил личной гигиены, закаливание, психогигиена.

15. Основная форма организации физического воспитания в школе:

1. Урок
2. Тренировка;
3. Соревнования;
4. Физкультпауза;

16. Под физическое самовоспитание понимается:

1) процесс, обеспечивающий полноценное выполнение человеком трудовых, психических и биологических функций при максимальной продолжительности жизни;
2) педагогический процесс целенаправленной, сознательной, планомерной работы над собой и ориентированный на формирование физической культуры личности;
3) процесс, отражающий степень удовлетворения содержательных потребностей, которые проявляются в возможностях самоутверждения, самовыражения, саморазвития и

самоуважения.

17. Чем характеризуется утомление:

1) отказом от работы;

2) временным снижением работоспособности организма;

3) повышенной ЧСС.

18. Возрастной период, наиболее чувствительный для воздействий, характеризующийся оптимальными возможностями для ускоренного развития какой-либо стороны психики или психомоторики (памяти, мышления, двигательных навыков, физических качеств и др.), а также обучения и воспитания, называется:

1) дошкольным;

2) школьным;

3) сенситивным;

4) базовым.

19. Первая помощь при ушибах заключается в том, что поврежденное место следует:

1) охладить;

2) постараться положить на возвышение и постараться обратиться к врачу;

3) нагреть, наложить теплый компресс.

20. Главной причиной нарушения осанки является:

1) привычка определенным позам;

2) слабость мышц;

3) отсутствие движения во время школьных уроков;

4) ношение сумки, портфеля в одной руке.

21.Укажите норму частоты сердечных сокращений (ЧСС) в покое у здорового нетренированного человека:

1) 85-90 уд. /мин.;

2) 80-84 уд. /мин.;

3) 60-80 уд. /мин.

22. К специфическим методам физического воспитания относятся:

1) словесные методы (распоряжения, команды, указания) и методы наглядного воздействия;

2) методы строго регламентированного упражнения, игровой и соревновательный методы;

3) методы срочной информации;

4) практический метод, видеометод, методы самостоятельной работы, методы контроля и самоконтроля.

23. **Наиболее информативным, объективным и широко используемым в практике физического воспитания и спорта показателем реакции организма на физическую нагрузку является:**

1) время выполнения двигательного действия;

2) величина частоты сердечных сокращений (ЧСС);

3) продолжительность сна;

4) коэффициент выносливости.

24. Отношение педагогически оправданных (рациональных) затрат времени к общей продолжительности урока называется:

1) физической нагрузкой;

2) интенсивностью физической нагрузки;

3) моторной плотностью урока;

4) общей плотностью урока.

25. Что понимается под закаливанием:

1) купание в холодной воде и хождение босиком;

2) приспособление организма к воздействиям внешней среды;

3) сочетание воздушных и солнечных ванн с физическими упражнениями.

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Таблица 14

Оценка	**Критерии**
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 91-100%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 91-100%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 91-100%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература

1. Самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и спортом : методические рекомендации / составители Ю. С.Ванюшин [и др.]. — Казань : КГАУ, 2020. — 16 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/296489. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мелёхин, А. В. Правовое регулирование физической культуры и спорта : учебник для бакалавриата и магистратуры / А. В. Мелёхин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 479 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488328.

3. Физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие. — Великие Луки : Великолукская ГСХА, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261701. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие / М. П. Стародубцев, А. В. Иваненко, И. Е. Кабаев, Т. А. Иваненко. — Санкт-Петербург : СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2022. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279371. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Физическая культура и спорт : учебник / В. А. Никишкин, Н. Н. Бумарскова, С. И. Крамской [и др.]. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-7264-2861-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179192. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Манжелей, И. В. Педагогика физического воспитания : учебное пособие для вузов / И. В. Манжелей. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 182 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09508-1. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516254.

7.2. Дополнительная литература

1. Никитушкин, В. Г. Оздоровительные технологии в системе физического воспитания : учебное пособие для вузов / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07339-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514550.

2. Ямалетдинова, Г. А. Педагогика физической культуры и спорта : учебное пособие для вузов / Г. А. Ямалетдинова ; под научной редакцией И. В. Еркомайшвили. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 244 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05600-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493684.

3. Психология физической культуры и спорта : учебник и практикум для вузов / А. Е. Ловягина [и др.] ; под редакцией А. Е. Ловягиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01035-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511502.

4. Матвеев, Л. П. Теория и методика физической культуры (введение в теорию физической культуры; общая теория и методика физического воспитания) : учебник / Л. П. Матвеев. — 4-е изд. — Москва : Спорт-Человек, 2021. — 520 с. — ISBN 978-5-907225-59-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165158. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Письменский, И. А. Физическая культура : учебник для вузов / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 450 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14056-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489224.

6. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для вузов / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02483-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488898.

7. Алхасов, Д. С. Организация и проведение внеурочной деятельности по физической культуре : учебник для вузов / Д. С. Алхасов, А. К. Пономарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11092-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495432.

8. Стеблецов, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта : учебник для вузов / Е. А. Стеблецов, А. И. Григорьев, О. А. Григорьев ; под редакцией Е. А. Стеблецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14311-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496688.

9. Димова, А. Л. Базовые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой преподавания : учебник для вузов / А. Л. Димова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14068-2. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496660.

10. Алхасов, Д. С. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой преподавания: спортивные игры : учебник для вузов / Д. С. Алхасов, А. К. Пономарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14409-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497025.

11. Плавание : учебник для вузов / В. З. Афанасьев [и др.] ; под общей редакцией Н. Ж. Булгаковой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07939-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455433.

12. Орлова, Л.Т. Настольный теннис / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 40 с. — ISBN 978-5-507-44235-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/217412. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).
2. Образовательная платформа «ЮРАЙТ» https://urait.ru/).
3. Электронно-библиотечная система «Лань» (https://e.lanbook.com/).
4. МЭБ (Межвузовская электронная библиотека) НГПУ. (https://icdlib.nspu.ru/).
5. НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU (https://www.elibrary.ru/)
6. СПС «КонсультантПлюс» (http://www.consultant.ru/)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Успешное освоение данного курса базируется на рациональном сочетании нескольких видов учебной деятельности – лекций, практических занятий, самостоятельной работы.

Теоретический раздел формирует систему научно-практических и специальных знаний, необходимых для понимания природных и социальных процессов функционирования физической культуры общества, и личности, умения их адаптивного, творческого использования для личностного и профессионального развития, самосовершенствования, организации здорового стиля жизни при выполнении учебной, профессиональной и социокультурной деятельности.

Методико-практический направлен на самостоятельное воспроизведение студентами основных методов и способов физкультурно-спортивной и профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студентов складывается из следующих составляющих:

- работа с основной и дополнительной литературой, с материалами интернета и конспектами лекций;
- выполнение самостоятельных практических работ;
- подготовка к зачетам непосредственно перед ними.

Самостоятельная работа является одним из главных звеньев полноценного образования, на которое отводится значительная часть учебного времени.

Для правильной организации работы необходимо учитывать порядок изучения разделов курса, находящихся в строгой логической последовательности. Поэтому хорошее усвоение одной части дисциплины является предпосылкой для успешного перехода к следующей.

Для лучшего запоминания материала целесообразно использовать индивидуальные особенности и разные виды памяти: зрительную, слуховую, ассоциативную. Успешному запоминанию также способствует приведение ярких свидетельств и наглядных примеров. Учебный материал должен постоянно повторяться и закрепляться.

Для успешной сдачи зачета рекомендуется соблюдать следующие правила:

1. Подготовка зачету должна проводиться систематически, в течение всего семестра.
2. Интенсивная подготовка должна начаться не позднее, чем за месяц до зачета.
3. Время непосредственно перед зачетом лучше использовать таким образом, чтобы оставить последний день свободным для повторения курса в целом, для систематизации материала и доработки отдельных вопросов.

На зачете высокую оценку получают студенты, использующие данные, полученные в процессе выполнения самостоятельных работ, а также использующие собственные выводы на основе изученного материала.

Учитывая значительный объем теоретического материала, студентам рекомендуется регулярное посещение и подробное конспектирование лекций. Это необходимо и в связи с постоянными изменениями законодательства в изучаемой сфере.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. чтение лекций с использованием слайд-презентаций;
2. использование текстового редактора Microsoft Word;
3. использование табличного редактора Microsoft Excel;
4. организация взаимодействия с обучающимися посредством электронной почты**.**

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

1. Лекционный зал для проведения теоретических занятий.
2. Методический кабинет.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.16

Грозный 2022

Эсхаджиева Х.Х., Рабочая программа учебной дисциплины «Введение в специальность» / Сост. Х. Х. Эсхаджиева – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ Эсхаджиева Х.Х. 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2022

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....281
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология переработки зерна и хлебопечения», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы......281
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....281
4. Содержание и структура дисциплины.....281
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» вариативная часть блок 1 (Б1.В.ОД.1)......189
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....190
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....196
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)......292
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)....292
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....293
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....293

1. Цели и задачи освоения 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 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Введение в специальность», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Универсальных компетенций:

- способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

В результате изучения 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в специальность» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.О.16). Дисциплина «Введение в специальность» является предшествующей для следующих дисциплин: Технология хранения продукции растениеводства, технология переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки плодов и овощей.

4. Содержание и структура дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5,0 зачетных единиц (180часов)

Вид работы	Трудоемкость часов	
	№ семестра 1	Всего
Общая трудоемкость	180/5,0	180/5,0
контактная работа:	**68**	**68**
Лекции (Л)	34	34
Практические (ПЗ)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	**112**	**112**
Курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Зачет/ экзамен	**зачет**	**зачет**

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Общие представления о специальности.	Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции» .	Рубежный контроль (РК) Устный опрос
		Профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства». Квалификация выпускника Бакалавр	Устный опрос
		Объекты профессиональной деятельности выпускника.	Рубежный контроль (РК)

		Виды профессиональной деятельности выпускника.	Рубежный контроль (РК)
		Задачи профессиональной деятельности выпускника. .	Рубежный контроль (РК)
2	Основы производства растениеводческой продукции	Основы производства продукции зерновых культур	Рубежный контроль (РК)
		Основы производства плодоовощной продукции	Рубежный контроль (РК)
		Основы производства продукции технических культур	Рубежный контроль (РК)
3	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции. Факторы влияющие на сохранность с/х продукции при хранении	Рубежный контроль (РК)
		Виды потерь и способы их устранения	Рубежный контроль (РК)
4.	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	Основы переработки продукции растениеводства	Рубежный контроль (РК)
		Основы переработки продукции животноводства	Рубежный контроль (РК)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в _1_ семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Всего	**Контактная работа**			**Внеауд. работа**
			Л	**ПЗ**	**ЛР**	**СР**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7.**
1	**Общие представления о специальности**	**24**	**2**	**2**		**20**
2	**Основы производства растениеводческой продукции**	**54**	**12**	**12**		**30**

3	**Биологические основы хранения растениеводческой продукции**	**50**	**10**	**10**		**30**
4	**Основы переработки сельскохозяйственной продукции**	**52**	**10**	**10**		**32**
	Итого:	**180**	**34**	**34**		**112**

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	**1 Общие представления о специальности**	Объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника	2
2	**2 Основы производства растениеводческой продукции**	Основы производства продукции зерновых культур	8
3		Основы производства плодоовощной продукции.	8
4	**3 Биологические основы хранения растениеводческой продукции**	Хранение зерна зерновых и зернобобовых культур	2
5		Хранение плодоовощной продукции	2
6		Хранение продукции в условиях низких температур и регулируемой газовой среды	4
7	**4** Основы переработки сельскохозяйственной продукции	Хлебопекарные качества мягкой пшеницы	2
8		Использование твердой пшеницы для изготовления круп и макаронных изделий	2
9		Изготовление овощных и плодовых консервов и соков	4
	итого		34

4.6 Курсовой проект (курсовая работа)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.7. Разделы дисциплины, изучаемые в _1_ семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1	2	3	4	5	6	7.
1	Общие представления о специальности	34	2	2		30
2	Основы производства растениеводческой продукции	56	8	8		40
3	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	38	4	4		30
4	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	48	4	4		40
	зачет	4				
	Итого:	180	18	18		140

4.8 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.9 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	**1 Общие представления о специальности**	Объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника	2
2	**2 Основы производства растениеводческой продукции**	Основы производства продукции зерновых культур	6
		Основы производства плодоовощной продукции.	2
3	**3 Биологические основы хранения растениеводческой продукции**	Хранение зерна зерновых и зернобобовых культур	2
		Хранение продукции в условиях низких температур и регулируемой газовой среды	2

4	**4** Основы переработки сельскохозяйственной продукции	Хлебопекарные качества мягкой пшеницы	2
		Использование твердой пшеницы для изготовления круп и макаронных изделий	2
	итого		18

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» базовая часть блок 1 (**Б1. О.16).**

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

1. Курдина В.Н., Личко Н.М. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных культур. М.: Колос, 1992.
2. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология переработки сельскохозяйственных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1991.
3. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья. М.: КолосС, 2003.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

6.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Общие представления о специальности.
2. Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции»
3. Объекты профессиональной деятельности выпускника
4. Виды профессиональной деятельности выпускника.
5. Задачи профессиональной деятельности выпускника.
6. Основы производства продукции зерновых культур
7. Основы производства плодоовощной продукции
8. Основы производства продукции технических культур
9. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции.
10. Факторы, влияющие на сохранность с/х продукции при хранении
11. Виды потерь и способы их устранения
12. Основы переработки продукции растениеводства
13. Основы переработки продукции животноводства
14. Хранение зерна зерновых и зернобобовых культур
15. Хранение плодоовощной продукции
16. Хранение продукции в условиях низких температур и регулируемой газовой среды
17. Хлебопекарные качества мягкой пшеницы
18. Использование твердой пшеницы для изготовления круп и макаронных изделий
19. Изготовление овощных и плодовых консервов и соков
20. Характеристика зерна, как объекта переработки зерна в муку (строение зерна, его химический состав, физико-химические и структурно- механические свойства.
21. Основные операции подготовки зерна к помолу.
22. Размол зерна и формирование сортов муки.
23. Виды помолов пшеницы и ржи
24. Выхода и сорта муки.
25. Особенности технологического процесса на предприятиях малой мощности.
26. Ассортимент и качество муки.
27. Хранение муки. Созревание муки.
28. Характеристика крупяного сырья.
29. Ассортимент крупы.
30. Структурная схема технологического процесса получения крупы
31. Основные операции подготовки зерна к переработке в крупу.
32. Основы технологии производства крупы.
33. Калибрование и шелушение зерна. Определение эффективности шелушения.
34. Сортирование продуктов шелушения.
35. Шлифование и полирование крупы.
36. Показатели качества крупы.

37. Пищевая ценность хлеба.
38. Ассортимент хлебобулочных изделий.
39. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
40. Хлебопекарные свойства муки.
41. Технологический процесс приготовления хлеба. Основные операции.
42. Способы приготовления теста.
43. Обработка, разделка теста, выпечка.
44. Выход хлеба
45. Показатели качества хлеба.
46. Дефекты и болезни хлеба.
47. Химический состав и пищевая ценность растительных масел.
48. Ассортимент и классификация растительных масел.
49. Характеристика и виды масличного сырья, используемые для получения растительных масел.
50. Технология производства растительных масел.
51. Способы получения растительных масел.
52. Очистка растительных масел
53. Показатели качества и дефекты растительных масел.
54. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел
55. Значение комбикормов
56. Краткая характеристика продукции комбикормовой промышленности.
57. Сырье для выработки комбикормов
58. Технология производства комбикормов
59. Контроль качества сырья и комбикормов.
60. Хранение комбикормов.

6.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

I:

S: Объекты профессиональной деятельности выпускника

-: предприятия по переработке продукции растениеводства

-: предприятия по хранению продукции растениеводства

+: сельскохозяйственные культуры и животные, почва, технологические процессы производства и переработки продукции растениеводства и животноводства

-: предприятия по переработке продукции животноводства

I:

S: количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции - это:

-: показатель количества

-: технический регламент

+: показатель качества

-: стандарт продукции

I:

S: Виды потерь хранящейся сельскохозяйственной продукции:

-: количественные потери

-: потери урожая при уборке

-: качественные потери

+: потери в массе и потери в качестве

6.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие представления о специальности	УК-1	Устный опрос
2	Основы производства растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
3	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
4	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	УК-1	Устный опрос

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование

профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

1 Хранение зерна: учебное пособие / У.А.Делаев, У.Г.Зузиев, И.Я.Шишхаев и др. – Грозный: Издательство ЧГУ, 2015. - 96с.
2 Малин Н.И. Технология хранения зерна. –М.: Колос, 2005. - 280с.
3 Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипюк В.Л.— Электрон. текстовые данные. — М.: Вузовский учебник, 2010.— 437 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/751.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
4 Шевцов А.А. Зерносушение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шевцов А.А., Дранников А.В., Купцов С.В.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 80 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27315 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2 Дополнительная литература:

1 Пашук З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: справочник/ Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2011. — 400 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15935. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

2 Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. – М.: Колос, 2006. - 215с.
3 Андреев А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий. – СПб.: ГИОРД, 2003. - 480с.

7.3 Периодические издания

1. Агротехника и технологии
2. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru

http://www.knigafund.ru

http://www.geotar.ru

http://www.e.lanbook.ru

http://www.iprbookshop.ru

http://www.bibliotech.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями), по ключевым словам, курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

- оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор.

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-!
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.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы научных исследований»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.17

Грозный 2022г.

Эсхаджиева Х.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы научных исследований» сост. Эсхаджиева Х.Х... – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Х.Х.Эсхаджиева

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи изучения дисциплины.....Error! Bookmark not defined.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Основы научных исследований», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....Error! Bookmark not defined.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....**Error! Bookmark not defined.**
4. Содержание и структура дисциплины.....**Error! Bookmark not defined.**
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы научных исследований» базовой части блока 1 (Б1.0.17) .....**Error! Bookmark not defined.**
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемостии промежуточной аттестации .....**Error! Bookmark not defined.**
Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины .....**Error! Bookmark not defined.**
Этапы формирования и оценивания компетенций .....**Error! Bookmark not defined.**
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....**Error! Bookmark not defined.**
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)**Error! Bookmark not defined.**
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**Error! Bookmark not def**
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....**Error! Bookmark not defined.**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины:

– формирование знаний и умений по методам научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, планированию, технике закладке и проведении эксперимента и применению статических методов анализа опытных данных.

Задачи освоения учебной дисциплины:

– изучение методов агрономических исследований;

– планирование исследований;
– освоение техники закладки и проведения опытов;
– применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях.

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины «**Основы научных исследований**» направлен на формирование следующих компетенции:

Общепрофессиональных:

– способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности; (ОПК-5).

Профессиональных:

– Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы (ПКО-1);

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:
– основные методы научных исследований в агрономии
Уметь:
- применять статистические методы анализа результатов экспериментальных исследований.

Владеть навыками:

– планирования схемы и структуры различных опытов, техники их закладки и проведения;
- составления программы наблюдений и методики проведения анализов и наблюдений.

Приобрести опыт деятельности:

– в проведении учетов и наблюдений в агрономических исследованиях, их анализа и обобщения по общепринятым методикам;

– по проведению статистической обработки результатов экспериментов, в формулировании выводов и предложений.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы научных исследований» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Для изучения курса требуется знание: информатики.

В свою очередь, данный курс, помимо самостоятельного значения, является предшествующей дисциплиной для курсов: технология производства продукции растениеводства, агрохимия, технология переработки продукции растениеводства, технология хранения продукции растениеводства, и других.

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 по данной форме обучения составляет 7 зачетных единиц (252часов).

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ семестра **4**	№ семестра **5**	**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	68	51	119
Лекции (Л)	34	17	51
Практические занятия (ПЗ)	34	34	68
Лабораторные работы (*ЛЗ)*	–		–
Самостоятельная работа:	40	39	79
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**			
Расчетно – графические задания (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов	40	39	79
Зачет/экзамен	**зачет**	Экзамен 54	54

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**
1.	Применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях	**Тема 1. Основы статистической обработки результатов исследований** Возникновение и краткая история сельскохозяйственного дела. Роль отечественных и зарубежных ученных в разработке методов агрономических исследований, современное состояние опытного дела, организация и сеть опытных учреждений в России. Предмет и задачи опытного дела. Задачи науки на современном этапе. Значение математической статистики в опытном деле. Понятие об изменчивости, совокупности и выборке. Распределение частот и его графическое изображение. Статистические характеристики количественной и качественной изменчивости. Теоретические распределения. Критерии существенности. Значение статистических методов для планирования исследований, систематизации, обработки результатов опытов и наблюдений, анализа и обоснования закономерностей изучаемых явлений. **Тема 2. Корреляция и регрессия** Значение корреляционного и регрессионного анализа в опытной работе. Коэффициент, ошибка и существенность прямолинейной	Собеседование,

		корреляции. Возможные значения коэффициента корреляции и основные методы его вычисления. Виды корреляции и его признаки. Множественная и криволинейная корреляция. Измерение корреляции. Расчеты линейной корреляции. Ошибка корреляции. Понятие о регрессии и коэффициента регрессии. Ошибка коэффициента регрессии. Фактическое значение коэффициента регрессии. Использование корреляционного и регрессионного анализов для моделирования. Условия эксперимента. **Тема3. Дисперсионный анализ**. Основы метода. Оценка существенности различий между средними. Простой пример дисперсионного анализа. Дисперсионный анализ данных вегетационного опыта. Однофакторный опыт. Многофакторный опыт. Дисперсионный анализ данных однофакторного полевого опыта. Обработка данных опыта, проведенного методом рендомизированного повторений. Латинский квадрат и прямоугольник. Дисперсионный анализ данных многофакторного полевого опыта**.** Обработка опытов, проведенных методом рендомизированных повторений. Обработка опытов, проведенных методом расщепленных делянок. Обработка опытов, проведенных методом смешивания.	
2.	Методы агрономических	**Тема 4. Процесс познания в**	Собеседование,

	исследований	**исследовании** Исследование как метод познания. Сущность и принципы научного исследования. Сущность исследования. Явление. Общая классификация видов научной деятельности. Фундаментальные и прикладные исследования, взаимодействие между ними. Приемы научного исследования. Наблюдение и эксперимент. Наблюдение как метод познания. Классификация наблюдений. Требования, предъявляемые к научному наблюдению. Правила проведения наблюдения. Понятие эксперимента. Типы экспериментов. Лабораторный, лизиметрический, вегетационный, полевой. Требования к научному эксперименту. Различия между наблюдением и экспериментом. Методология научных исследований: гипотеза, эксперимент, наблюдение, анализ, синтез, системность, моделирование, теория, внедрение. Научные открытия, разработки и изобретения. **Тема 5. Основные принципы полевого опыта** Полевой опыт, понятие и задачи. Основные требования к полевому опыту: типичность, принципы единственного различия, проведение опыта на специально выделенном и изученном участке, учет урожая и достоверность опыта по существу. Ошибки полевого опыта. Классификация полевых опытов. Агротехнические опыты и опыты по сортоиспытанию селекционных образцов и сортов	

		сельскохозяйственных культур. Однофакторные и многофакторные опыты. Роль и значение многолетних и длительных многофакторных опытов в агрономии. Агрономическая и статистическая обоснованность методики экспериментов. **Тема 6. Организация полевого опыта** Планирование исследований. Особенности условий проведения полевого опыта. Понятие о случайном и закономерном варьировании плодородия почвы. Закономерности территориальной (пространственной) изменчивости плодородия почвы опытных участков. Особенности индивидуального варьирования растений в многолетних насаждениях (плодовые, ягодные, виноград). Выбор и подготовка земельного участка под опыт. Уравнительные и рекогносцировочные посевы. Роль дробных учетов урожаев в планировании рациональной структуры опыта с полевыми овощными, плодовыми, ягодными культурами и виноградом. **Тема 7. Основные элементы методики опытного дела** Понятие о методике полевого опыта и слагающих ее элементах: число вариантов, площадь, форма и ориентация делянок, повторность, размещение повторений или блоков, делянок и вариантов, метод учета	

		урожая и организация опыта во времени. Виды ошибок в полевом опыте и источники их возникновения. Влияние основных элементов методики полевого опыта на ошибку эксперимента. Классификация метода размещения вариантов по делянкам опыта: современные, систематические и стандартные методы. Сравнительная эффективность систематического и рендомизированного размещения вариантов по делянкам в зависимости от характера пространственного варьирования плодородия земельных участков. Характеристика современных методов размещения вариантов (метод неорганизованных и организованных повторений, латинский квадрат, латинский прямоугольников, расщепленные делянки, расщепленные блоки, смешивание) и условия их применения в опытной работе. Модели дисперсионного анализа этих экспериментов. **Тема 8. Техника закладки полевого опыта.** Этапы закладки лабораторного, вегетационного, лизиметрического, вегетационно - полевого, полевого опытов. Техника разбития опытного участка. Проведение полевых работ на опытном участке. Основные требования к полевым работам на опытном участке, обработка почвы, внесение удобрений, посев и посадка, уход за растениями. Специальные работы по уходу за опытом: поделка и прочистка дорожек, отбивка защитных полос, этикетирование.	

		Тема 9. Полевые опыты по защите почв от эрозии. Опыты по защите почв от водной эрозии. Понятие о стоковых площадках. Планирование закладок точных стационарных опытов. Опыты по защите почв от ветровой эрозии. Площадь и форма делянок. Опыты на полях с лесными полосами. Зоны внутри продольных лесополос. **Тема 10. Особенности проведения опытов в условиях орошения.** Общие требования к наблюдениям и учетам в опытах в условиях орошения. Выбор участка под опыт и требования к нему. Сроки и частота проведения наблюдения и учетов. Планирование размеров и направления делянок при количественной и качественной изменчивости в опыте. Эффективность различных методов отбора растительных и почвенных проб. Учет воды при проведении поливов. Определение величины суммарного водопотребления. **Тема 11. Частные вопросы методики исследований.** Методика проведения опытов с овощными, плодовыми культурами и виноградом. Опыты с овощными культурами открытого грунта. Опыты с овощными культурами в сооружениях защищенного грунта. Опыты с плодовыми и ягодными культурами и виноградом культурами. Техника закладки и проведения опыта с плодовыми, ягодами, овощными культурами и	

		виноградом. Особенности закладки и проведения опытов на сенокосах и пастбищах.	

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях	52	16	16	–	20
2	Методы агрономических исследований	56	18	18	–	20
	Итого	108	34	34	–	40

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
2	Методы агрономических исследований	90	17	34	–	39
	Итого	144	17	34	–	39

4.4 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции(й)
Применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	20	ОПК-5, ПК-1,
Методы агрономических исследований	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	59	ОПК-5, ПК-1,
Всего часов			79	

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрено

4.5. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1.	1.	Задачи математической статистики. Изменчивость. Совокупность и выборка**.**	2
2.	1.	Статистические характеристики количественной изменчивости.	4
3.	1.	Эмпирические и теоретические распределения.	4
4.	1.	Дисперсионный анализ опытных данных	4
5.	1.	Корреляция и регрессия. Корреляционный и регрессионный анализ опытных данных	2
6.	2.	Исследование как метод познания. Сущность и принципы научного исследования	6
7.	2.	Основные принципы полевого опыта	6
8.	2.	Организация полевого опыта	6

9.	2.	Основные элементы методики опытного дела	4
10.	2.	Этапы закладки лабораторного, вегетационного, лизиметрического, вегетационно - полевого, полевого опытов.	4
11.	2.	Опыты по защите почв от водной и ветровой эрозии.	4
12	2.	Особенности проведения опытов в условиях орошения.	2
13.	2.	Особенности закладки и проведения опытов на сенокосах и пастбищах.	3
Итого			34

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов	
	№ семестра 5	**Всего**
Контактная аудиторная работа:	12	12
Лекции (Л)	6	6
Практические занятия (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (*ЛЗ)*	–	–
Самостоятельная работа:	231	231
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**		
Расчетно – графические задания (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов	231	231
Зачет/экзамен	экзамен	9

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1	2	3	4	5	6	7
1	Применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях		2	2	–	90
2	Методы агрономических исследований		4	4	–	141
	Итого		6	6	–	231

4.4 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции(й)
Применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	90	ОПК-5, ПКО-1,
Методы агрономических исследований	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	141	ОПК-5, ПКО-1,
Всего часов			231	

4.5. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.6. Практические (семинарские) занятия.

№занятия	№раздела	Тема	Количество часов
1.	1.	Статистические характеристики количественной изменчивости. Корреляционный и регрессионный анализ опытных данных	2
2.	2.	Основные принципы полевого опыта	2

2.	2.	Основные элементы полевого опыта. Организация полевого опыта	2
Итого			6

4.7. Курсовой проект (курсовая работа) – Не предусмотрены

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы научных исследований», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

1.Адиньяев Э.Д. и др. Учебно-методическое руководство по проведению исследований в агрономии. – Владикавказ. – 2013, 651 с.

1. Краткий словарь по курсу «Растениеводство»/ Под ред. Л.С. Гишкаевой – Грозный, изд-во ЧГУ. – 2013, 14с.
2. Методические указания. Посев сельскохозяйственных культур и обработка почвы после посева/Под ред. С.М.Хамурзаева – Грозный, изд-во ЧГУ. – 2013, 13с.

3. Адиньяев Э.Д., Абаев А.А., Адаев Н.Л. Учебно-методическое руководство по проведению исследований в агрономии. – Владикавказ, 2013

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы промежуточной аттестации(экзамен)

1.Предмет и задачи методики опытного дела.

2.Значение математической статистики в опытном деле.

3.Совокупность и выборка. Типы выборок.

4.Наблюдение как метод познания.

5.Эксперимент как метод познания.
6.Основные типы сравнительных экспериментов в научной агрономии.
7.Принципы полевого опыта.
8.Ошибки полевого опыта.
9.Классификация полевых опытов.
10.Планирование исследований.
11.Выбор земельного участка под опыт.
12.Подготовка участка к опыту.
13.Постановка опытов под овощные культуры.
14.Постановка опытов под плодовые культуры.
15.Опыты на сенокосах.
16.Опыты на пастбищах.
17.Опыты на виноградниках.
18.Опыты с овощными культурами в сооружениях защищенного грунта.
19.Особенности и принципы полевых опытов.
20.Понятия о методике исследования.
21.Выбор числа вариантов в полевом опыте.
22.Выбор площади делянок в опытах.
23.Защитные полосы при постановке полевых опытов.
24.Форма делянок в опыте.
25.Направление делянок в полевом опыте.
26.Повторность и повторение в опыте.
27.Методы размещения повторности.
28.Классификация методов размещения вариантов.
29.Метод неорганизованных повторений.
30.Метод рендомизированных повторений.
31.Латинский квадрат.
32.Латинский прямоугольник.
33.Метод расщепленных делянок.
34.Смешивание делянок.
35.Полевые опыты на опытном участке. Внесение удобрений.
36.Полевые работы на опытном участке. Обработка почвы.
37.Полевые работы на опытном участке. Посев и посадка.
38.Полевые работы на опытном участке. Уход за растениями на опытном участке.
39.Модель дисперсионного анализа.
40.Техника разбития опытного участка.
41.Общие требования к проведению полевых работ на опытном участке.
42.Виды и техника наблюдения за растениями.
43.Подготовка участков к уборке урожая.
44.Уборка зерновых и бобовых куль тур.
45.Уборка пропашных культур.
46.Уборка однолетних и многолетних трав.
47.Основные показатели количественной изменчивости.
48.Основные показатели качественной изменчивости.
49.Закономерности распределения выборочных наблюдений.
50.Понятие о корреляции.

51.Расчеты линейной корреляции.
52.Понятие о регрессии.
53.Сущность дисперсионного анализа.
54.Эмпирические и теоретические распределения.
55.Дисперсионный анализ данных вегетационного опыта.
56.Дисперсионный анализ данных однофакторного полевого опыта.
57.Дисперсионный анализ данных многофакторного полевого опыта.
58.Полевые опыты по защите почв от водной эрозии.
59.Опыты по защите почв от ветровой эрозии.
60.Опыты на полях с лесными полосами.
61.Методы исследований в научной агрономии
62. Влияние элементов полевого опыта на его ошибку и точность).
63. Основные методы агрономических исследований
64.История развития опытного дела в России.
65.Статистические характеристики неоднородных выборок.
66.Примеры доверительных интервалов (ДИ). Понятие числа степеней свободы.
67.Суть статистической погрешности. Обосновать равенство НСР05=3Sx.
68.Математическая статистика как инструмент исследования.
69.Уборка и учет урожая пропашных культур в полевом опыте.
70.Почему величину НСР05 принимают за утроенную ошибку.
71.Роль рабочей гипотезы в развитии науки и способы ее проверки.
72.Сущность и назначение вариантов в опыте.
73.Требования к обработке почвы опытного участка, внесению удобрений и посеву.
74.Выберите модель ДА вегетационного опыта для изучения 2-х факторов.
75.Причины неоднородности выборок. Показатели и методы оценки неоднородности выборок.
76.Лабораторны опыты по оценке посевных качеств семян.
77.Учет урожайности корнеплодов с поправкой на изреженность.
78.Критерии существенности и алгоритм статистического теста.
79.Особенности ДА урожайности полевого опыта с выпавшей датой.
80.Виды работ на опытном участке и требования к ним.
81.Различия в моделях ДА МОП и МРД.
82.Назначение повторности и повторений в полевом опыте.
83.Выбор и подготовка участка под опыт. Выключки и браковка делянок.
84.Уборка и учет урожая пропашных культур в полевом опыте.
85.Способы размещения повторений и ориентация делянок.
86.Виды ошибок в полевом опыте и пути их снижен
87.Группировка сортов по НСР05 с комментарием.
88.Источники информации в одно- и многофакторных опытах.
89.Перечислить возможные модели ДА многофакторного опыта.
90.Структура отчета по полевому опыту.
91.Дробный учет урожая перед закладкой полевого опыта.
92.Выборочный метод исследований в агрономии.
93.Сущность лизиметрического метода исследований.
94.Требования к земельному участку под опыт.
95.Модель МРД двухфакторного полевого опыта.

96.Совокупность и выборка. Статистические показатели вариации признака.
97.Методы научных исследований в агрономии.
98.Особенности условий проведения полевого опыта.
99.Сущность статистической оценки по критерию существенности и случаи ее применения.
100.Роль длительных полевых опытов в агрономии

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Применение статистических методов анализа в агрономических исследованиях	ПК-5	Устный опрос
2	Методы агрономических исследований	ПКО-1	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично*» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом,

аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной, литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

1. Доспехов, Б.А. Методика полевого опыта (с основами статистической обработки результатов исследований) [Текст]: учебник для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений по агрономическим специальностям / Доспехов, Борис Александрович. - 6-е изд.; стереотип. Перепечатка с пятого издания 1985 г. - Москва: Альянс, 2011. - 352 с.
2. Кирюшин Б.Д. Основы научных исследований в агрономии [Текст]: учебник/ Б.Д. Кирюшин, Р.Р. Усманов, И.П. Васильев. - М.: Колос, 2009. - 398 с.
3. Основы опытного дела в растениеводстве [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки "Агрономия" / Под ред. В.Е. Ещенко, М.Ф. Трифоновой. - М.: Колос, 2009. - 268 с.

7.2 Дополнительная литература

4. Шкляр М. Ф. Основы научных исследований [Текст: учебное пособие / Шкляр, М. Ф. - 5-е изд. - М.: Дашков и К', 2014. - 244 с. - (Учебные издания для бакалавров)

5. Кузнецов И. Н. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / Кузнецов, И. Н. -: Дашков и К', 2014. - 284 с. - (Учебные издания для бакалавров).

6. Баранов, Ю.Н. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению "Агроинженерия" / Баранов, Ю. Н, Королев, А. И., Теплинский, Н. И. - Воронеж: ВГАУ, 2011. - 142 с.

7. Горелов, Н. А. Методология научных исследований [Электронный ресурс]: учебник для бакалавриата и магистратуры / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов. - М.: ЮРАЙТ, 2015.

7.3 Периодические издания

Аграрная наука: науч.-теоретич. и производ. журнал / учредитель: ООО «ВИК-Черноземье». - 1992, сентябрь - - М.: Аграрная наука, 2015 - - Ежемес. - ISSN2072-9081

Главный агроном: науч.-практич. журн. / учредитель ННОУ «Академия с.-х. наук и организации агропромышленного комплекса. - 2003, июль -. - М: ИД «Панорама», ЗАО «Сельхозиздат», 2015 - - Ежемес. - ISSN2074-7446.Достижения науки и техники в АПК: теоретич. и науч.-практич. журнал /учредитель: Министерство сельского хозяйства и продовольствия РФ - 1987 -

М.: ООО Редакция журнала «Достижения науки и техники АПК», 2015 - Ежемес. - ISSN0235-2451.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Базы данных: Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля, БД AGRICOLA – международная база данных на сайте

Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН, БД «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений), «Агроакадемсеть» – базы данных РАСХН.

http://www.iprbookshop.ru/21555 .— ЭБС «IPRbooks

9.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Рекомендуется обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Практические занятия проводятся на основании заданий, представляемых студентам для выполнения. Приступая к изучению дисциплины, студентам выдается тематический план занятий и список рекомендованной литературы. Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение конспектировать литературные источники. При изучении дисциплины студенты изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу; выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы. Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и практические занятия. На лекционных занятиях излагаются основные и наиболее сложные понятия темы, даются рекомендации для выполнения самостоятельной работы.

Практические занятия служат для закрепления изученного материала и для контроля уровня подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал. В конце занятия преподаватель подводит итоги и объявляет оценки студентам. Для текущего контроля знаний студентов используются коллоквиумы, домашние задания. При подготовке к занятиям и самостоятельном изучении материала по дисциплине, студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя, связанными с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями)по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к зачету и эзамену

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

-оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО

ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства продукции растениеводства»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки/магистерская программа/специализация	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1О.18

Грозный 2022г.

Эсхаджиева Х.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства продукции растениеводства» – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им.А.А.Кадырова»,2022г.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 1 от 12 сентября 2022г.) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 № 669, с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Эсхаджиева Х.Х.,2022

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им.А.А.Кадырова»

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....281

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология переработки зерна и хлебопечения», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....281

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....281

4. Содержание и структура дисциплины.....281

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» вариативная часть блок 1 (Б1.В.ОД.1).....189

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....190

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....196

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).....292

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....292

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....293

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....293

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины:

- формирование знаний и умений по биологии и технологиям возделывания полевых культур.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучение теоретических основ производства продукции;
- изучение биологических особенностей и технологий возделывания полевых культур.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины «**Технология производства продукции растениеводства**» направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции обязательные:

- способен реализовать технологии производства продукции растениеводства

(ПКО-3).

В результате изучения дисциплины студент 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;

– составления рабочих планов по периодам сельскохозяйственных работ.

Приобрести опыт деятельности:

– в реализации технологий производства продукции растениеводства.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология производства продукции растениеводства» относится к дисциплинам базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Для изучения курса требуется знание: агрохимии, механизации и автоматизации технологических процессов с.х. производства и др.

В свою очередь, данный курс, помимо самостоятельного значения, является предшествующей дисциплиной для курсов: технология хранения продукции растениеводства, технологии переработки продукции растениеводства, стандартизация сертификация сельскохозяйственной продукции, др.

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 по данной форме обучения составляет 9 зачетных единиц (324часов).

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**9/324**	**9/324**
Контактная работа:	**170**	**44**
Занятия лекционного типа	68	20
Занятия семинарского типа	102	22
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 52	Зачет/экзамен 4/9
Самостоятельная работа (СРС)	**102**	**269**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**
1.	**Основы селекции**	**Тема 1. Введение. Задачи и направления в селекции** Значения сорта в сельскохозяйственном производстве и экономическая эффективность селекции. Требования к сортам и основные направления селекции. **Тема 2. Учение об исходном материале в селекции растений.** Генофонды растений и их использование Классификация исходного материала. Интродукция и её практическое значение. Использование интродуцированного материал	Собеседование, тест
2.	**Теоретические основы производства продукции растениеводства**	**Тема 3, Технология производства продукции растениеводства как научная дисциплина** Понятие «Биологическое растениеводства». Растениеводство как отрасль сельскохозяйственного производства. История развития растениеводства. Роль отечественных ученых в развитии растениеводства и связь его с другими науками. Предмет, задачи, содержание и методы исследования в растениеводстве. Теория центров происхождения видов Н.И. Вавилова. Роль биологических и экологических факторов в формировании урожаев полевых культур. Значение антропогенных факторов. Схема действия факторов на полевые культуры. Закономерности и характер	Собеседование, тест

		их действия на растения. Современные тенденции в развитии отечественного и мирового растениеводства. **Тема 4. Семеноведение** Предмет и задачи семеноведения. Семена как посевной и посадочный материал. Требования к семенному материалу. Развитие, формирование, налив и созревание семян. Дыхание, прорастание, покой и послеуборочное дозревание семян. Биологическая и хозяйственная долговечность семян. Полевая всхожесть семян и пути ее повышения. Экологические и агротехнические условия выращивания семян. Страховые переходящие фонды семян. Способы посева и нормы высева семян. Научные основы специализированного производства семян полевых культур. Биологические основы семенных травостоев. Способы улучшения качества посевного и посадочного материала. Способы послеуборочной обработки семян и их экономическая эффективность. Научные основы отбора семян для посева. **Тема 5. Общие вопросы дисциплины Технологии производства продукции растениеводства** Посевные площади, урожайность, валовые сборы сельскохозяйственных культур. Понятие роста и развития растений, фаза роста и этапы органогенеза, их агрономическое значение. Комплекс	

		факторов внешней среды: регулируемые и нерегулируемые факторы. Отношение растений к факторам среды. Классификация полевых культур. Экологические и экономические принципы размещения сельскохозяйственных культур. Научные основы интенсивных технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Теоретическое обоснование диапазона оптимальной влагообеспеченности полевых культур. Биологические основы разработки системы удобрений и технологии возделывания полевых культур. Теоретические основы совместимости компонентов в смешанных и совместных посевах. Модели энергосберегающих технологий производства биологически чистой продукции сельского хозяйства. **Тема 6. Программирование урожаев полевых культур** Цель и задачи, теория и принципы программирования. Понятия программирования, прогнозирования и планирования урожаев. Уровень урожайности при программировании: потенциальный, действительно возможный и фактический. Степень регулирования основных факторов среды: программирование урожаев в контролируемых условиях. Контроль за ходом формирования урожаев. Агробиологические основы программирования. Структура посевов, элементы продуктивности и приемы управления ими. Агрохимические основы	

		программирования. Расчет норм удобрений на заданный урожай. Контроль за питанием растений во время вегетаций. Агротехнические основы программирования. Разработка технологий возделывания культур. Технологические карты.	
3.	**Зерновые культуры**	**Тема 7 Общая характеристика зерновых культур** Зерновые культуры – основа сельскохозяйственного производства. Общие морфологические признаки зерновых культур. Рост и развитие зерновых культур, фазы роста и развития зерновых культур, этапы органогенеза. Требования биологии зерновых культур к основным факторам среды в разные периоды онтогенеза. Динамика потребления элементов питания. Посевные площади и урожайность. Качественные показатели хлебных злаков. Преимущества и недостатки хлебных злаков. Использование зерновых культур. Центры происхождений диких видов и окультуривания хлебов первой и второй групп, их видовой состав. Формирование товарной партии зерна. **Тема 8. Озимые зерновые культуры** Значение – продовольственное, кормовое и агротехническое.	Собеседование, тест

		Происхождение, районы возделывания и урожайность. Краткая ботаническая характеристика: корневая система, стебель, листья, соцветия и плоды. Особенности роста и развития, отношения к факторам жизни. Морозостойкость и зимостойкость озимых зерновых культур. Теория закаливания, фазы закаливания, причины гибели озимых и меры их устранения. Озимая пшеница, озимая рожь, озимый ячмень. Озимая тритикале. Особенности морфологии и биологии. Технологии возделывания. Место в севообороте. Лучшие предшественники по зонам: чистые пары и многолетние травы. Система основной и предпосевной обработки почвы. Возможности применения безотвальной и поверхностной обработки под озимые зерновые культуры. Системы удобрений: известкование, расчет норм минеральных туков, распределение их по срокам внесения. Локальный способ применения удобрений, применение микроудобрений. Подготовка семян к посеву и посев. Способы подготовки семян. Сроки, нормы, способы посева, глубина посева семян. Сорта. Уход за посевами. Мероприятия по уходу, защита посевов от вредителей, болезней сорняков и полегания. Сроки и способы уборки, их обоснование. Особенности возделывания в условиях биологизации растениеводства. **Тема 9. Ранние яровые зерновые культуры** Продовольственное, кормовое и агротехническое значение ранних	

		яровых зерновых культур. Происхождение, распространение, посевные площади и урожайность. Особенности развития корневых систем, стебля, листьев, соцветий и плодов. Рост и развитие яровых зерновых культур. Особенности отношений к свету, теплу влаге, элементам питания и почвам. Пшеница, ячмень, овес, яровая рожь. Технология возделывания. Лучшие предшественники для яровых зерновых культур: пропашные, зернобобовые культуры и многолетние травы. Особенности основной и предпосевной обработки почвы, возможности применения ресурсосберегающих приемов основной обработки почвы. Приемы минимализации обработки почвы. Системы удобрений. Известкование, определение норм минеральных удобрений, распределение их по срокам внесения. Локальный способ использования удобрений и применение микроудобрений. Подготовка семян к посеву. Нормы и способы посева, глубина посева. Сорта. Уход за посевами – послепосевное прикатывание, боронование посевов до и после появления всходов. Защита посевов от вредителей, болезней, сорных растений и полегания. Сроки и способы уборки. Сеникация и десикация посевов. Система мероприятий по повышению качества зерна пшеницы. Особенности выращивания в условиях биологизации растениеводства. **Тема 10. Поздние яровые зерновые культуры** Значение кукурузы. Происхождение, районы возделывания и урожайность.	

		Ботаническая характеристика. Рост и развитие растений – период вегетации, фазы роста и развития. Отношение к факторам жизни: свету, теплу, влаге, элементам питания и почвам. Технология возделывания. Размещение в севообороте и лучшие предшественники. Основная и предпосевная обработка почвы под кукурузу. Система удобрений: органические удобрения (навоз, компосты, зеленое удобрение, солома), известкование, применение минеральных удобрений – расчет норм и распределение по срокам внесения, использование микроудобрений. Подготовка семян к посеву (калибрование, протравливание, инкрустирование) и посев (сроки, нормы, способы посева, глубина посева семян). Сорта и гибриды. Уход за посевами: послепосевное прикатывание, боронование до и после всходов, междурядные обработки, подкормки и защита растений от вредителей болезней и сорняков. Сроки и способы уборки с их обоснованием. Значение риса, проса, сорго. Происхождение, районы возделывания и урожайность. Ботаническая характеристика. Рост и развитие растений – период вегетации, фазы роста и развития. Отношение к факторам жизни: свету, теплу, влаге, элементам питания и почвам. Технологии возделывания. Размещение в севообороте и лучшие предшественники. Основная и предпосевная обработка почвы. Система удобрений: органические удобрения, известкование, применение минеральных удобрений – расчет норм и распределение по срокам внесения, использование	

		микроудобрений. Подготовка семян к посеву и посев (сроки, нормы, способы посева, глубина посева семян). Сорта. Уход за посевами: послепосевное прикатывание, боронование до и после всходов, междурядные обработки, подкормки и защита растений от вредителей болезней и сорняков. Сроки и способы уборки с их обоснованием. **Тема 11. Зерновые бобовые культуры** Значение в решении проблемы растительного белка. Происхождение, распространение и посевные площади. Особенности строения корневой системы стеблей, листьев соцветий, плодов и семян. Особенности роста и развития. Биологический азот и его значение. Бобово-ризобиальный комплекс. Продолжительность вегетационного периода, фазы роста и развития. Полегаемость стеблей и растрескиваемость бобов при созревании культур. Соя. Технология возделывания. Размещение в севообороте и предшественники. Основная и предпосевная обработка почвы под зерновые бобовые культуры, их реакция на глубину основной обработки почвы. Системы удобрений: использование органических удобрений, известкование, определение норм минеральных удобрений и сроки их внесения, ограниченное использование азотных удобрений и применение микроудобрений. Приемы предпосевной подготовки семян – сортирование, калибрование, тепловой обогрев, протравливание, обработка бактериальными удобрениями и микроэлементами.	

		Посев – сроки, нормы, способы посева, глубина посева семян. Сорта. Уход за посевами: послепосевное прикатывание, боронование до и после всходов, защита посевов от вредителей болезней и сорняков. Приемы, уменьшающие полегание растений. Обоснование сроков и способов уборки в связи с особенностями созревания. Десикация посевов. Совместные посевы зернобобовых культур с другими культурами. Горох. Фасоль. Нут. Чечевица. Технологии возделывания. Размещение в севообороте и предшественники. Основная и предпосевная обработка почвы под зерновые бобовые культуры, их реакция на глубину основной обработки почвы. Системы удобрений: использование органических удобрений, известкование, определение норм минеральных удобрений и сроки их внесения, ограниченное использование азотных удобрений и применение микроудобрений. Приемы предпосевной подготовки семян – сортирование, калибрование, тепловой обогрев, протравливание, обработка бактериальными удобрениями и микроэлементами. Посев – сроки, нормы, способы посева, глубина посева семян. Сорта. Уход за посевами: послепосевное прикатывание, боронование до и после всходов, защита посевов от вредителей болезней и сорняков. Приемы, уменьшающие полегание растений. Обоснование сроков и способов уборки в связи с особенностями созревания. Десикация посевов. Совместные посевы зернобобовых культур с	

		другими культурами.	
4.	**Масличные и эфирно-масличные культуры**	**Тема 12. Масличные не капустные растения** Подсолнечник. Значение – продовольственное, техническое, кормовое и агротехническое. Содержание растительных масел в семенах. Происхождение, посевные площади и урожайность. Ботаническая характеристика: классификация, корневая система, стебли, листья, соцветия, цветки и семена. Вегетационный период, фазы роста и развития. Отношение к факторам жизни. Технология возделывания. Севооборот и предшественники. Система основной, предпосевной и послепосевной обработки почвы. Реакция на углубление пахотного слоя. Система удобрений: известкования почвы, определение норм минеральных удобрений. Подготовка семян к посеву и посев. Сорта. Система ухода за посевами: прикатывание, боронование, защита растений от болезней, вредителей и сорняков. Уборка урожая. Десикация посевов. Сушка и хранение семян. **Тема 13. Масличные капустные культуры** Значение – продовольственное, техническое, кормовое и агротехническое. Содержание	Собеседование, тест

		растительных масел в семенах. Происхождение, посевные площади и урожайность. Ботаническая характеристика: классификация, корневая система, стебли, листья, соцветия, цветки и семена. Вегетационный период, фазы роста и развития. Отношение к факторам жизни. **Озимый рапс.** Технология возделывания. Севооборот и предшественники. Система основной, предпосевной и послепосевной обработки почвы. Реакция на углубление пахотного слоя. Система удобрений: известкования почвы, определение норм минеральных удобрений. Подготовка семян к посеву и посев. Сорта. Система ухода за посевами: прикатывание, боронование, защита растений от болезней, вредителей и сорняков. Уборка. Яровой рапс. Технология возделывания. Севооборот и предшественники. Система основной, предпосевной и послепосевной обработки почвы. Реакция на углубление пахотного слоя. Система удобрений: известкования почвы, определение норм минеральных удобрений. Подготовка семян к посеву и посев. Сорта. Система ухода за посевами: прикатывание, боронование, защита растений от болезней, вредителей и сорняков. Уборка.	
5.	**Кормовые культуры**	**Тема 14. Однолетние кормовые культуры** Значение кормовое и агротехническое. Происхождение, распространение, посевные площади и урожайность. Ботаническая характеристика: классификация, корневая система,	Собеседование, тест

		стебли, листья, соцветия, цветки и семена. Вегетационный период, фазы роста и развития. Отношение к факторам жизни. Особенности биологии и агротехники на зеленную массу и семена. Суданская трава. Технология возделывания. Размещение в севообороте, однолетние травы как предшественники озимых зерновых культур. Промежуточные посевы однолетних трав. Основная и предпосевная обработка почвы. Применение минеральных удобрений. Подготовка семян к посеву и посев. Сорта. Уход за посевами. Защита от вредителей болезней и сорняков. Принципы подбора компонентов в смешанных посевах. Особенности выращивания семенников. Чумиза. Могар. Происхождение, посевные площади и урожайность. Ботаническая характеристика. Вегетационный период. Особенности биологии и агротехники. **Тема 15. Многолетние кормовые культуры** Кормовое и агротехническое значение. Питательная ценность кормов из бобовых трав и размеры азотфиксации. Районы возделывания и урожайность. Ботаническая характеристика. Вегетационный период, фазы роста и развития. Отношение к факторам жизни. **Люцерна**. Технология возделывания. Размещение посевов. Севооборот и предшественники. Выращивание в чистых и смешанных посевах. Выбор покровных культур. Повышение	

		зимостойкости. Обработка почвы и применение удобрений. Значение известкования. Подготовка семян к посеву и посев. Сорта. Система ухода за посевами. Особенности выращивания семенников. Эспарцет посевной. Технология возделывания. Размещение посевов. Севооборот и предшественники. Выращивание в чистых и смешанных посевах. Выбор покровных культур. Повышение зимостойкости. Обработка почвы и применение удобрений. Значение известкования. Подготовка семян к посеву и посев. Сорта. Система ухода за посевами. Особенности выращивания семенников.	

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 2 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Основы селекции	14	4	4	_	6
2	Теоретические основы производства продукции растениеводства	46	12	12	–	22
3	Зерновые культуры	84	18	18	–	48
	Итого	144	34	34	–	76

Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**
		Контактная работа обучающихся

		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
3.	Зерновые культуры	40	6	20	–	14
4.	Масличные и эфирно-масличные культуры	32	11	14	–	7
	зачет	36				
	Итого:	108	17	34	–	21

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
4.	Масличные и эфирно-масличные культуры	13	5	8		-
5.	Кормовые культуры	43	12	26		5
	экзамен	16				
	Итого:	72	17	34		5

4.3. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции (й)
1. Основы селекции	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	6	ПКО-3

2. Теоретические основы производства продукции растениеводства	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	22	ПКО-3
3. Зерновые культуры	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	62	ПКО-3
4. Масличные и эфирно-масличные культуры	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	7	ПКО-3
5. Кормовые культуры	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	5	ПКО-3
Всего часов				

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.5. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1.	1	**Понятие «сорт», «гибрид», требования к ним на современном этапе развития селекции.**	2
2.	1	**Исходный материал в селекции растений**	2
3.	2.	**Определение посевных качеств семян. Оформление документов на посевные качества семян.**	6
4.	2.	**Расчет норм высева для зерновых культур**	6
5.	3.	**Морфологические особенности зерновых культур**	2
6.	3.	**Фазы роста и развития зерновых культур**	4
7.	3.	**Пшеница.**	4

8.	3.	**Ячмень и овес**	4
9.	3.	**Кукуруза**	4
10.	3.	**Особенности биологии и технология возделывания озимой пшеницы и ржи**	4
11.	3.	**Особенности биологии и технология возделывания озимого ячменя**	4
12.	3.	**Особенности биологии и технология возделывания яровой пшеницы**	4
13.	3.	**Особенности биологии и технология возделывания кукурузы на зерно и силос**	4
14.	3	**Зерновые бобовые культуры. Особенности биологии и технологии возделывания гороха и сои**	4
15.	4.	**Масличные не капустные растения** **Особенности биологии и технологии возделывания подсолнечника**	12
16.	4	**Масличные капустные растения** **Особенности биологии и технологии возделывания рапса**	12
17	5	**Однолетние кормовые травы**	12
18	5	**Многолетние кормовые травы**	14

Итого		34

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов			
	№ семестра 3	**№ семестра 4**	**№ Семестра 5**	**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем	20	6	16	42
Лекции (Л)	10	2	8	20
Практические занятия (ПЗ)	10	4	8	22
Лабораторные работы (*ЛЗ)*		–	–	–
Самостоятельная работа:	88	62	119	269
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**				
Расчетно – графические задания (РГЗ)				
Реферат (Р)				
Эссе (Э)				
Самостоятельное изучение разделов	88	62	119	269
Зачет/экзамен		4	9	13

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы селекции	22	-	2	_	20

2	Теоретические основы производства продукции растениеводства	30	4	2	–	24
3	Зерновые культуры	56	6	6		**44**
	Итого	108	10	10	–	88

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
3.	Зерновые культуры	68	2	4	–	62
	зачет	4				
	Итого	72	2	4	–	62

Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
4.	Масличные и эфирно-масличные культуры	72	4	4	–	64
5.	Кормовые культуры	63	4	4		55
	экзамен	9				
	итого	144	8	8		119

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции (й)
1. Основы селекции	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	20	ПКО-3
2. Теоретические основы производства продукции растениеводства	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	24	ПКО-3
3. Зерновые культуры	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	106	ПКО-3
4. Масличные и эфирно-масличные культуры	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	64	ПКО-3
5. Кормовые культуры	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	55	ПКО-3
Всего часов			269	

4.5. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.6. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1	1	Понятие «сорт», «гибрид», требования к ним на современном этапе развития селекции.	2
1.	2.	Определение посевных качеств семян. Оформление документов на посевные качества семян.	2
3.	3	Морфологические особенности зерновых культур	2
4.	3.	Пшеница, ячмень, овес. Особенности биологии и технологии возделывания озимой пшеницы, ржи и ячменя	2

5.	3.	Особенности биологии и технологии возделывания яровой пшеницы	2
6.	3.	Кукуруза. Особенности биологии и технологии возделывания кукурузы на зерно и силос	2
7.	3.	Зерновые бобовые культуры. Особенности биологии и технологии возделывания гороха и сои	2
8.	4.	Масличные культуры. Особенности биологии и технологии возделывания подсолнечника.	2
	4	Особенности биологии и технологии возделывания рапса	2
	5	Однолетние кормовые травы	2
	5	Многолетние кормовые травы	2
Итого			22

4.6. Курсовой проект (курсовая работа) – Не предусмотрены

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

На интенсивность самостоятельной работы оказывает влияние содержание образовательных программ, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки.

Самостоятельная работа включает следующие виды деятельности:

– проработку лекционного материала;

– изучение по учебникам программного материала, не изложенного на лекциях;

– подготовку к семинарам, практическим занятиям, лабораторным работам, коллоквиумам.

Самостоятельная работа реализуется:

– непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических и семинарских занятиях, при выполнении лабораторных работ;

– в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.

Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Производство продукции растениеводства», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства с основами селекции»:

1. Краткий словарь по курсу «Растениеводство»/ Под ред. Л.С. Гишкаевой – Грозный, изд-во ЧГУ. – 2013, 14с.
2. Методические указания. Посев сельскохозяйственных культур и обработка почвы после посева/Под ред. С.М.Хамурзаева – Грозный, изд-во ЧГУ. – 2013, 13с.
3. Растениеводство. Методические указания к практическим занятиям для студентов-заочников по специальностям «Агрономия» и «Плодоовощеводство и виноградарство»/ Под ред. Л.С. Гишкаевой, С.М.Хамурзаева, А.С. Гишкаева – Грозный, изд-во ЧГУ. – 2011, 18с.
4. Рекомендации по интенсивной технологии возделывания многолетних травосмесей в условиях Чеченской Республики при орошении /Под ред. Ш.М.Абасова, Л.С. Гишкаевой, С.М. Хамурзаева – Грозный-Гикало – 2008, 23с.
5. Рекомендации по возделыванию сои в Чеченской Республике/Под ред. У.А. Делаева, С.М. Хамурзаева. – Грозный – 2010, 15 с.
6. Хамурзаев С.М. Обоснование способов посева сортов сои разной скороспелости в условиях лесостепной зоны Чеченской Республики/Монография – Грозный – 2015, 128 с.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы промежуточной аттестации(экзамен)

1. Научные основы интенсивных технологий возделывания с/х культур.
2. Озимая пшеница, общая ее характеристика
3. Особенности озимых зерновых культур
4. Причины гибели озимых зерновых культур
5. Фазы роста и развития зерновых культур
6. Требования к качеству семян
7. Экологические и агротехнические условия выращивания семян.
8. Прорастание и покой семян.
9. Полевая всхожесть семян и пути ее повышения
10. Нормы высева полевых культур
11. Предмет и задачи растениеводства
12. Методы исследования в растениеводстве
13. Экологические и экономические принципы размещения с/к культур
14. Классификация полевых культур
15. Интенсивная технология возделывания кукурузы
16. Подсолнечник, технология возделывания
17. Интенсивная технология возделывания озимой пшеницы
18. Интенсивная технология возделывания рапса
19. Интенсивная технология возделывания гороха
20. Интенсивная технология возделывания люцерны
21. Интенсивная технология возделывания суданской травы
22. Интенсивная технология возделывания проса
23. Интенсивная технология возделывания риса
24. Интенсивная технология возделывания фасоли
25. Интенсивная технология возделывания сои
26. Интенсивная технология возделывания озимой ржи
27. Интенсивная технология возделывания яровой пшеницы
28. Яровой ячмень, технология возделывания
29.Интенсивная технология возделывания сорго
30. Интенсивная технология возделывания озимой ржи
31. Озимая рожь, ботаническая характеристика
32. Соя, ботанико - биологическая характеристика
33. Кукуруза, ботаническая характеристика
34. Яровая пшеница, общая характеристика
35. Фасоль, общая характеристика
36. Рис, ботаническая характеристика
37. Рапс, общая характеристика
38. Люцерна, общая характеристика
39. Биологическая и хозяйственная долговечность семян полевых культур
40. Способы посева полевых культур
41. Яровой овес, технология возделывания
42. Яровой овес, ботаническая характеристика

43. Яровой ячмень, ботаническая характеристика
44. Подсолнечник, общая характеристика
45. Центры происхождения видов
46. Факторы, определяющие рост и развитие растений
47. Законы земледелия
48. Максимальное потребление и вынос элементов питания растениями
49. Сроки и способы внесения удобрений
50. Технологические приемы возделывания полевых культур
51. Сроки посева полевых культур
52. Послепосевные технологические приемы
53. Преимущества и недостатки одновидовых посевов
54. Смешанные посевы
55. Совместные посевы
56. Биологически чистая продукция
57. Подготовка семян к хранению
58. Подготовка семян к протравливанию
59. Химический состав зерна
60. Контроль за ходом перезимовки зерновых культур
61. Озимая пшеница, ботаническое характеристика
62. Особенности биологии озимой пшеницы
63. Возделывание озимой пшеницы в условиях орошения
64. Послеуборочная обработка зерна озимой пшеницы и формирование товарных партий
65. Особенности биологии озимой ржи
66. Тритикале, ботанико - биологические особенности
67. Особенности агротехники тритикале
68. Яровой ячмень, биологические особенности
69. Яровой овес, биологические особенности
70. Подвиды кукурузы
71. Кукуруза, биологические особенности
72. Особенности биологии и фазы развития риса
73. Ботаническая характеристика проса
74. Биологические особенности проса
75. Ботаническая характеристика сорго
76. Биологические особенности сорго
77. Ботаническая характеристика гороха
78. Биологические особенности гороха
79. Обоснование выбора сорта и культуры
80. Уход за посевами культур сплошного способа посева
81. Уход за посевами культур широкорядного способа посева
82. Уборка трав на сено
83. Уборка культур на зеленый корм, сенаж и силос
84. Ботаническая характеристика суданской травы
85. Биологические особенности суданской травы
86. Яровой рапс, характеристика и технология возделывая
87. Производство продукции растениеводства, свободной от пестицидов.
88. Значения сорта сельскохозяйственном производстве и экономическая эффективность

селекции
89. Требования к сортам и основные направления селекции
90. Генофонды растений и их использование
91. Классификация исходного материала
92. Интродукция и её практическое значение
93. Использование интродуцированного материала

Этапы формирования и оценивания компетенций.

дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)	Наименование оценочного средства
1.	Основы селекции	*Устный опрос*
2.	Теоретические основы производства продукции растениеводства	
3.	Зерновые культуры	
4.	Масличные и эфирно-масличные культуры	
5.	Кормовые культуры	

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий

и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ

0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной, литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

1. Кирюшин В.И., Кирюшин С.В. Агротехнологии: Учебник. СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 464с.

7.2 Дополнительная литература:

2. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред Филатова А. и др. – М.: Колос, 2004.

3. Алабушев В.А. Растениеводство – Ростов-на-Дону.: Март, 2001.

4. Гатауллина Г.Г., Объедков М.Г. Практикум по растениеводству. – М.: Колос, 2000.

5. Зерновые культуры / Под ред. Д. Шпаар и др. – Минск: ФУАинформ, 2000.

6. Зерновые и бобовые культуры. /Под ред. Д. Шпаар и др. – Минск: ФУАинформ, 2000.

7. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред Филатова А. и др. – М.: Колос, 2004.

8. Савельев В.А. Программированное изучение растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Савельев В.А.— Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 166 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21555. — ЭБС «IPRbooks»

9. Технология растениеводства / Под ред. И.П. Фирсова –М.: Колос, 2004

10. Фурсова А.К., Фурсов Д.И. и др. Растениеводство: лабораторно -практические занятия. Том-1. Зерновые культуры: Учебное пособие /Под ред. А.К. Фурсовой.- СПб.: Изд-во «Лань», 2013. – 432 с

11. Фурсова А.К., Фурсов Д.И. и др. Растениеводство: лабораторно-практические занятия. Том 2. Технические и кормовые культуры: Учебное пособие / Под. ред. А.К. Фурсовой. – СПб.: Издательство «Лань», 2013.– 384 с

12. Шевченко В.А. Технология производства продукции растениеводства. – М.: Агроконсалт, 2002.

6.3 Периодические издания – журналы: «Растениеводство», «Земледелие», «Главный агроном»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal; реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ; научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;

http://www.landwirt.ru (Сельскохозяйственный и фермерский бизнес);
http://plant.agroacadem.ru (Отделение растениеводства Россельхозакадемии);
http://www.plantz.ru (Каталог о растениеводстве).
http://www.iprbookshop.ru/21555.- ЭБС «IPRbooks»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Рекомендуется обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Практические занятия проводятся на основании заданий, представляемых студентам для выполнения и опроса по пройденным темам. Приступая к изучению дисциплины, студентам выдается тематический план занятий и список рекомендованной литературы. Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение конспектировать литературные источники. При изучении дисциплины студенты изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу; выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы. Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и практические занятия. На лекционных занятиях излагаются основные и наиболее сложные понятия темы, даются рекомендации для выполнения самостоятельной работы.

Практические занятия служат для закрепления изученного материала и для контроля уровня подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал. В конце занятия преподаватель подводит итоги и объявляет оценки студентам. Для текущего контроля знаний студентов используются коллоквиумы, домашние задания. При подготовке к занятиям и самостоятельном изучении материала по дисциплине, студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя, связанными с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевымсловам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену.

Используются методические указания: Делаев У.А., Гишкаева Л.С. Методические разработки и задания к лабораторно-практическим занятиям по курсу «Растениеводство» для студентов агротехнологического института. – Грозный, Изд-во ЧГУ, 2014. – 84с

10**. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).**

Программное обеспечение современных информационно- коммуникационных технологий – Microsoft Office Word, PowerPoint, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Access.

нформационно-справочные и поисковые системы: Rambler, Yandex, Google.

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

-оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

«Агрохимия»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.19

Грозный 2022

Исраилов М-А.М.Рабочая программа учебной дисциплины «Агрохимия» / Сост. М-А.М. Исраилов – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М-А.М. Исраилов 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет»,2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 354
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Агрохимия», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 354
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....355
4. Содержание и структура дисциплины (модуля).....180
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Агрохимия».....**Error! Bookmark not defined.**
6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....**Error! Bookmark not defined.**
7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 374
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....197
9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....198
10.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 199

1. **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения 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: 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Агрохимия», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональных ПК

-реализует технологии производства продукции растениеводства (ПКО-3.1)

В результате изучения 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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Агрохимия» относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 (Б1.0.19). Предшествующие дисциплины: общее земледелие, почвоведение, Дисциплина «Агрохимия» является предшествующей для следующих дисциплин: программирование урожая.

4. Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 9 зачетных единиц (324часов).

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**9/324**	**9/324**
Контактная работа:	**119**	**34**
Занятия лекционного типа	51	18
Занятия семинарского типа	68	16
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 54	экзамен 4/9
Самостоятельная работа (СРС)	**151**	**277**

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Введение. История развития агрохимии и химизации земледелия.	**Тема 1. История развития агрохимии и химизации земледелия.** История развития агрохимических знаний. **Тема 2.Удобрение – основной фактор повышения урожаев.** Эффективность удобрений и их производство. Проблемы химизации	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы

		земледелия.	КР – курсовая работа (проект)
2	Питание растений и методы его регулирования	**Тема 3. Питание растений** Химический состав растений. Химические элементы, необходимые растениям. Соотношение элементов питания в растениях и их вынос с урожаем.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
		Питание растений. Поступление элементов питания в растения. Теория поступления элементов питания. Формы соединений, в которых растения поглощают элементы питания. Влияние условий внешней среды на поступление питательных веществ в растения. Физиологическая реакция солей. Влияние почвенных микроорганизмов на поглощение растениями элементов минерального питания. Отношение растений к условиям питания в разные периоды вегетации и периодичность питания растений. Методы регулирования питания растений	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
3	Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	**Тема 4.Состав почвы и ее поглотительная способность.** Состав почвы. Минеральная часть почвы. Органическая часть почвы. Поглотительная способность почвы. Биологическая поглотительная способность. Механическая поглотительная способность. Физическая поглотительная способность. Химическая поглотительная способность. Физико-химическая (обменная) поглотительная	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)

		способность. Емкость поглощения и состав поглощенных катионов почв.	
		Тема 5. Кислотность и щелочность почвы Виды почвенной кислотности и щелочности. Виды почвенной кислотности и щелочности. Степень насыщенности основаниями и буферность почвы.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
		Тема 6.Содержание и формы питательных элементов в почве, их доступность растениям. Содержание и формы питательных элементов в почве, их доступность растениям. Содержание и динамика соединений азота. Содержание и динамика соединений фосфора. Содержание и динамика соединений калия. Содержание и доступность растениям микроэлементов. Классификация почв по обеспеченности питательными элементами. Почвенная диагностика питания растений. Агрохимическая характеристика основных типов почв России.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
4	Химическая мелиорация почв	**Тема 7.Известкование и гипсование почв почв.** Отношение сельскохозяйственных растений к реакции почвы. Кальций и магний в питании растений и при взаимодействии с почвой. Определение нуждаемости, доз и места внесения извести в агроценозах. Баланс кальция и способы его регулирования. Известковые удобрения. Эффективность известкования почв.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
		Гипсование солонцеватых и солонцовых почв. Гипсование солонцеватых и солонцовых почв. Нуждаемость в гипсовании, дозы, сроки и способы внесения гипса. Взаимодействие гипса с почвой и	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ –

		растениями. Материалы и эффективность гипсования.	экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
5	Минеральные удобрения и их свойства	**Тема 8.Азотные удобрения.** Роль азота в жизни растений. Круговорот и баланс азота в земледелии. Производство и применение азотных удобрений. Нитратные удобрения. Аммонийные удобрения. Аммонийно – нитратные удобрения. Жидкие аммиачные удобрения. Удобрения, содержащие азот в амидной форме. Смешанные формы азотных удобрений. Медленнодействующие формы азотных удобрений. Трансформация азота удобрений в почвах и его использование растениями. Способы снижения потерь азотных удобрений. Эффективность азотных удобрений. Биологический азот в земледелии.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
		Фосфорные удобрения. Роль фосфора в жизни растений. Источники фосфора для растений. Круговорот и баланс фосфора в земледелии. Сырье для производства фосфорных удобрений. Классификация фосфорных удобрений. Удобрения, содержащие фосфор в водорастворимой форме. Удобрения, содержащие фосфор, не растворимый в воде, но растворимый в слабых кислотах. Удобрения, содержащие фосфор, плохо растворимый в слабых кислотах, но растворимый в сильных кислотах. Взаимодействие фосфорных удобрений с почвой. Способы повышения эффективности фосфорных удобрений.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
		Тема 9.Калийные удобрения. Роль калия в жизни растений. Круговорот и баланс калия в земледелии. Сырье для производства калийных удобрений. Производство калийных удобрений, их состав и свойства. Взаимодействие калийных удобрений с почвой. Применение калийных удобрений на различных почвах. Микроудобрения.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы

			КР – курсовая работа (проект)
		Тема 10.Комплексные удобрения. Сложные удобрения. Сложносмешанные удобрения. Смешанные удобрения. Жидкие комплексные удобрения.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
6	Органические удобрения	**Тема 11. Органические удобрения** Навоз. Хранение (накопление) навоза. Действие навоза на почву и растения. Применения навоза. Бесподстилочный навоз. Навозная жижа. Птичий помет.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
		Тема 12.Виды органических удобрений (кроме навоза). Торф. Состав и свойства типов торфа. Использование торфа и торфяников. Солома как удобрение. Сапропель. Городской мусор (бытовые отходы). Осадки сточных вод (ОСВ). Компосты. Зеленые удобрения (сидераты). Эффективность органических удобрений.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
7	Система удобрений	**Тема13.Применение удобрений в зависимости от почвенно-климатических и агротехнических условий.** Дозы, способы и сроки внесения удобрений. Биологические потребности культур в питательных элементах. Почвенно-климатические условия. Агротехнические условия. Эффективность удобрений в зависимости от их количества и качества.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)

		Методы, основанные на обобщении данных с эмпирическими дозами удобрений. Методы, основанные на обобщении данных с использованием балансовых расчетов. Способы и сроки внесения удобрений.	
		Тема 14.Система удобрений агроценозов. Методика определения оптимальных доз минеральных удобрений в агроценозе при ограниченных ресурсах их и для получения плановых урожаев. Баланс питательных элементов и гумуса. Методика составления годовых и календарных планов применения удобрений. Особенности удобрения отдельных культур. Особенности удобрения культур в защищенном грунте. Технология хранения, транспортировки и внесения минеральных удобрений. Определение эффективности удобрений.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
8	Полевые и вегетационные методы агрохимических исследований	**Тема 15.Полевые и вегетационные опыты.** Полевые опыты с удобрениями. Построение (разработка) схем опытов с удобрениями. Программа, техника закладки и проведения опытов. Производственные опыты и учет действия удобрений в хозяйствах. Вегетационные опыты. Почвенные культуры. Песчаные культуры. Водные культуры. Лизиметрические исследования. Статистическая обработка результатов опыта.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
9	Применение удобрений и охрана окружающей среды	**Тема 16.Состояние окружающей среды в связи с применением удобрений.** Основные причины негативной экологической ситуации в мире. Наиболее опасные тяжелые металлы, загрязняющие почву и с/х продукции. Способы снижения загрязнения почвы и растительной продукции тяжелыми металлами.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая

			работа (проект)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	Введение. История развития агрохимии и химизации земледелия	10	2			8
2.	Питание растений и методы его регулирования	32	8	10		14
3.	Минеральные удобрения и их свойства	32	12	10		10
4.	Органические удобрения	34	12	14		8
	Итого	108	34	34		40

4.3.1.Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
3.	Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	32	4	8	–	20

4.	Химическая мелиорация почвы	34	4	6	–	24
5.	Система удобрений	32	4	6		22
6.	Полевые и вегетационные методы агрохимических исследований	34	2	8		24
7.	Применение удобрений и охрана окружающей среды	30	3	6		21
	Зачет	54			–	
	Итого:	216	17	34		111

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Введение. История развития агрохимии и химизации земледелия	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	2	(ПКО-3.1)
Питание растений и методы его регулирования	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	10	(ПКО-3.1)
Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному	Собеседование	20	(ПКО-3.1)

	контролю.			
Химическая мелиорация почв	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	12	(ПКО-3.1)

4.5 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5.1. Практические занятия (семинары) 4семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4.
1	2	Химический состав растений. Химические элементы, необходимые растениям.	2
2	2	Соотношение элементов питания в растениях и их вынос с урожаем.	4
3	3	Состав почвы. Минеральная часть почвы. Органическая часть почвы.	4
4	3	Поглотительная способность почвы.	4
4	3	Виды почвенной кислотности и щелочности.	4
5	4	Известкование кислых почв.	4
6	4	Определение нуждаемости, доз и места внесения извести в агроценозах.	4
7	4	Гипсование солонцеватых и солонцовых почв.	4
8	5	Азотные удобрения.	4
	итого		

4.5.2. Практические занятия (семинары) 5семестр

1	5	Фосфорные, калийные и комплексные удобрения.	6
2	6	Навоз.	4
3	6	Виды органических удобрений (кроме навоза).	4
4	7	Применение удобрений в зависимости от почвенно-климатических и агротехнических условий.	4
5	7	Система удобрений агроценозов. Полевые опыты с удобрениями	6
6	8	Вегетационные опыты.	6
7	9	Состояние окружающей среды в связи с применением удобрений.	4
	итого		34

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов				
	№ семестра 5	**№ семестра 6**	**№семестра 7**	**№семестра 8**	**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем	8	4	12	10	34
Лекции (Л)	4	2	6	6	18
Практические занятия (ПЗ)	4	2	6	4	16

Лабораторные работы (ЛЗ)		–	–		–
Самостоятельная работа:	28	100	60	89	277
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**					
Расчетно – графические задания (РГЗ)					
Реферат (Р)					
Эссе (Э)					
Самостоятельное изучение разделов	28	108	60	89	277
Зачет/экзамен		4	9		13

4.6. Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Введение. История развития агрохимии и химизации земледелия	12	2	2	_	8
2	Питание растений и методы его регулирования	24	2	2	–	20
	Итого	36	4	4	–	28

4.6.1.Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
3.	Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	104	2	2	_	100

	Зачет	4				
	Итого	108	2	2	–	100

4.6.2. Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
4.	Химическая мелиорация почвы	30	2	4	–	24
5.	Система удобрений	42	4	2		36
	Итого	72	6	6		60

4.6.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
4.	Химическая мелиорация почвы	60	2	2	–	56
5.	Система удобрений	39	4	2		33
	Экзамен	9				
	Итого	108	6	4		89

4.7. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции (й)
Питание растений и методы его регулирования	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	22	ПКО-3,1
Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	26	ПКО-3,1
Химическая мелиорация почв	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	106	ПКО-3,1
Система удобрений	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	67	ПКО-3,1
Минеральные удобрения	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	56	ПКО-3,1
Всего часов			277	

4.8. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.9. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1	2	Химический состав растений. Химические элементы, необходимые растениям.	2
1.	2	Соотношение элементов питания в растениях и их вынос с урожаем.	2
3.	2	Состав почвы. Минеральная часть почвы. Органическая часть почвы.	2
4.	3	Поглотительная способность почвы.	2

5.	3	Виды почвенной кислотности и щелочности.	2
6.	3	Известкование кислых почв.	2
7.	4	Определение нуждаемости, доз и места внесения извести в агроценозах.	2
8.	4	Гипсование солонцеватых и солонцовых почв.	2
9.	4	Азотные удобрения.	2
10	5	Фосфорные и калийные удобрения	2
Итого			20

4.10. Курсовой проект (курсовая работа) – Не предусмотрены

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Агрохимия»

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости

- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

6.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

Вопросы выносимые на экзамен

1. Азотные удобрения.
2. Взаимодействие фосфорных удобрений с почвой.
3. Биологическая потребность культур в питательных элементах.
4. Известковые удобрения.
5. Аммонийные удобрения.
6. Влияние условий внешней среды на поступление питательных веществ в растения.
7. Гипсование солонцовых почв.
8. Биологическая поглотительная способность.
9. Жидкие аммиачные удобрения.
10. Калийные удобрения, их состав и свойства.
11. Влияние почвенных микроорганизмов на поглощение растениями элементов минерального питания.
12. Жидкие комплексные удобрения (ЖКУ)
13. Минеральная часть почвы.
14. Агрохимическая характеристика основных типов почв России.
15. Влияние почвенно-климатических условий на применение удобрений.
16. Классификация фосфорных удобрений.
17. Аммонийно-нитратные удобрения.
18. Компосты
19. Нитратные удобрения.
20. Биологический азот в земледелии.
21. Классификация почв обеспеченности питательными элементами.
22. Нормы соединений, в которых растения поглощают элементы питания.
23. Комплексные удобрения.
24. Нуждаемость в гипсовании, дозы, сроки и способы внесения гипса.
25. Механическая поглотительная способность.
26. Емкость поглощения и состав поглощенных Катионов почв.
27. Зеленые удобрения (сидериты).
28. Взаимодействие калийных удобрений с почвой.

29. Калийные удобрения их состав и свойства.
30. Виды почвенной кислотности и щелочности.
31.Эффективность органических удобрений
32.Емкость поглощения и состав поглощенных катионов почв
33.Методы регулирования питания растений
34.Солома – как удобрения
35.Разработка системы применения удобрений для садовых культур
36.Химический состав растений.
37.Торф, состав и свойства, применение в сельском хозяйстве
38.Эффективность удобрений и их производство.
39.Удобрения содержащие фосфор, нерастворимый в воде, но растворимый в слабых кислотах.
40.Смешанные формы азотных удобрений.
41.Хранение навоза.
42.Биологическая поглотительная способность.
43.Дозы и сроки внесения органических и минеральных удобрений
44.Виды почвенной кислотности и щелочности.
45.Действие навоза на почву и растение
46.Минеральная часть почвы.
47.Разработка системы применения удобрений для садовых культур
48.Способы повышения эффективности фосфорных удобрений
49.Соотношение элементов питания в растениях и их вынос с урожаем
50.Методы расчета доз удобрений
51.Технология хранения, транспортировки и внесения минеральных удобрений
52.Доступность растениям питательных веществ разных видов навоза
53.Система удобрения агроценозов
54.Отношение сельскохозяйственных растений и реакция почвы.
55.Хранение навоза
56.Технология применения минеральных удобрений
57.Баланс питательных веществ и гумуса
58.Научные основы системы применения удобрений
59.Эффективность органических удобрений.
60.Технология применения органических удобрений

6.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

I:

S: Главная задача агрохимии – управление круговоротом и балансом химических элементов в системе

-: Воздух – вода

-: Почва – животные

-: Воздух – деревья

+:Почва – растение

I:

S: Применение удобрений - это эффективное средство для развития и совершенствования

-: Коневодства

-:Птицеводства

+:Растениеводства

-:Кролиководства

I:

S:Баланс элементов питания составляет разность между приходом и расходом элементов питания в

-: Воздухе

-: Воде

-: Воздухе и воде

+:Почве

I:

S: Питание – это обмен веществ между

-:Растениями и насекомыми

-:Растениями и животными

+:Растениями и окружающей средой

-:Птицами и животными

6.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие представления о специальности	УК-1	Устный опрос
2	Основы производства растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос

3	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
4	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	УК-1	Устный опрос

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%

«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

1. Зармаев А.А. Удобрение виноградников. Учебное пособие. Грозный: Издательство ЧГУ, 2013.- 64с.
2. Соловьев А.В. Агрохимия и биологические удобрения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Соловьев А.В., Надежкина Е.В., Лебедева Т.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный аграрный заочный университет, 2011.— 168 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20654.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Ващенко И.М. Основы почвоведения, земледелия и агрохимии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ващенко И.М., Миронычев К.А., Коничев В.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2013.— 174 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/26943.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
4. Зубков Н.В. Разработка системы удобрения в севообороте [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зубков Н.В., Зубкова В.М., Соловьев А.В.— Электрон. текстовые

данные.— М.: Российский государственный аграрный заочный университет, 2010.— 204 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20659.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2. Дополнительная литература:

1. Дмитревский Б.А. Свойства, получение и применение минеральных удобрений [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дмитревский Б.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2013.— 328 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35883.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Делаев У.А. и др. Методические указания по выполнению курсового проекта по агрохимии для студентов агротехнологического института.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015.-70 с.
3. Минеев В.Г. Агрохимия. Москва «КолосС» 2004 г.
4. Ефимов В.Н., Горлова М.Л., Лунина Н.Ф. Пособие к учебной практике по агрохимии. Москва «КолосС» 2004 г.

7.3. Периодические издания

1. Аграрная наука
2. Главный агроном
3. Земледелие
4. Садоводство и виноградарство

7.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru

http://www.knigafund.ru

http://www.geotar.ru

http://www.e.lanbook.ru

http://www.iprbookshop.ru

http://www.znanium.ru

http://www.bibliotech.ru

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1.Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2.Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3.При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4.Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

1. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.
2. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:
-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;
-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:
-предоставление учебников и другого печатного материала;
-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;
-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;
-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.
- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
- информационно-поисковые системы:
GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

10.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ЧЕЧЕНСКОЙ ФИЛОЛОГИИ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Чеченский язык»

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2022

Абдулазимова Т.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Чеченский язык» [Текст] / сост. кандидат филологических наук, доцент кафедры «Чеченская филология» Т.Х. Абдулазимова. – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А. Кадырова», 2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Чеченская филология», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 07 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»** (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации **№ 669** от **17.07.2017 года,** с учетом утвержденным рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Т.Х.Абдулазимова, 2022

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени

А.А. Кадырова», 2022

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4.	Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	30
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины	31
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	32
10.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	39
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	41

1.Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - освоения дисциплины являются: систематизация знаний чеченской орфографии и пунктуации; формирование норм письменной и устной литературной речи на основе овладения орфографическими, орфоэпическими, пунктуационными знаниями, умениями и навыками; обучение применению полученных знаний в профессиональной деятельности, углубление языковых знаний, формирование навыков анализа языковых средств, расширение словарного запаса, углубление и расширение знаний и навыков употребления грамматических явлений и формирование у студентов речевой, языковой и коммуникативной компетенции, уровень развития которой способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах). При этом под коммуникативной компетенцией понимается умение соотносить языковые средства с конкретными сферами, ситуациями, условиями и задачами общения.

Наряду с обучением, курс чеченского языка ставит и образовательные цели, достижение которых осуществляется расширением кругозора студентов, повышением уровня их общей культуры, а также культуры мышления и речи.

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: 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

- формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление ее в диалогической и монологической речи

- дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи;

- развитие навыков чтения текстов рекламно-справочного характера, а также деловой документации соответственно изучаемой тематике;

- овладение необходимым уровнем речевой культуры при общении, дальнейшее развитие языковой компетенции, под которой понимается способность использовать предлагаемые системно-морфологические образования.

Конечные требования, предъявляемые по завершению обучения данной дисциплине:

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций:

УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства

взаимодействия с партнерами. **УК-4.2.** Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках **УК-4.3.** Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.	
Уровень 1	**Знать:** орфографические, орфоэпические и пунктуационные нормы письменной и устной литературной речи **Уметь:** применять полученные знания и умения в собственной профессиональной деятельности, уметь анализировать свою речь и речь собеседника. Свободно воспринимать, анализировать и критически оценивать устную и письменную деловую информацию на родном и иностранном (-ых) языке **Владеть**: свободно основным изучаемым языком в его литературной форме, системой норм чеченского литературного языка способность логически и грамматически строить устную и письменную речь.
Уровень 2	**Знать**: особенности системы чеченского языка в его фонетическом, лексическом, грамматическом аспектах; основные положения и концепции в области теории и истории чеченского языка, специфику артикуляции звуков, интонацию, основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; **Уметь:** правильно и уместно использовать различные языковые средства. **Владеть:** основными методами и приемами различных типов устной и письменной коммуникации на основном изучаемом языке для успешной работы в избранной сфере профессиональной деятельности.
Уровень 3	**Знать:** о современном состоянии и перспективах развития чеченского языка. понятие о свободных и устойчивых словосочетаниях, фразеологических единицах; понятие об основных способах словообразования; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; культуру и традиции народа изучаемого языка, правила речевого этикета; **Уметь:** ясно, логически верно, аргументировано излагать свои мысли, в соответствии с нормами литературного языка и правописания грамотно

	строить свою речь. говорение; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных и относительно простых лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; основы публичной речи (устное сообщение, доклад); аудирование; понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации; **Владеть:** основными методами и приемами различных типов устной и письменной коммуникации на основном изучаемом языке.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: орфографические, орфоэпические и пунктуационные нормы письменной и устной литературной речи; особенности системы чеченского языка в его фонетическом, лексическом, грамматическом аспектах; основные положения и концепции в области теории и истории чеченского языка; о современном состоянии и перспективах развития чеченского языка.

Уметь: применять полученные знания и умения в собственной профессиональной деятельности, уметь анализировать свою речь и речь собеседника, правильно и уместно использовать различные языковые средства. Ясно, логически верно, аргументировано излагать свои мысли, в соответствии с нормами литературного языка и правописания грамотно строить свою речь.

Владеть: свободно основным изучаемым языком в его литературной форме; основными методами и приемами различных типов устной и письменной коммуникации на основном изучаемом языке для успешной работы в избранной сфере профессиональной деятельности.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Чеченский язык» относится к дисциплинам базовой части **Б1.О.20** рабочего учебного плана по направлению подготовки **35.03.07 «Садоводство».** Изучается в 1 семестре очно и заочной форме обучения.

Для освоения дисциплины «Чеченский язык» обучающиеся используют знания, умения, навыки, сформированные на предыдущем уровне образования (в общеобразовательной школе).

Чеченский язык имеет самостоятельное значение, но не является предшествующей для других.

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по очной форме обучения составляет 2 зачетные единицы (72 часа)

Формы работы обучающихся/ Виды учебных занятий	**Трудоёмкость, часов**	
	№ 1 семестра	**Всего**
Общая трудоемкость	**72**	**72**
Аудиторная работа:	**34**	**34**
Лекции (Л)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	34	34
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	**38**	**38**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
Расчетно-графическое задание (РГЗ)	-	-
Реферат (Р)	20	20
Эссе (Э)	-	-
Самостоятельное изучение разделов	**38**	**38**
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала, материалов учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим, лекционным занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	18	18
ИТОГО всего часов	**72**	**72**
Вид итогового контроля	**Зачёт**	

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	**Наименование раздела**	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**

1	Нохчийн меттан фонетика	Нохчийн меттан алфавит. Элп, аз, хьаьрк. Шалха мукъаза элпаш, уьш кхуллу хьаьркаш (І, Ь, Ъ, Х). Е (ЙЕ), Ё (ЙО), Ю (ЙУ), ЮЬ (ЙУЬ), Я (ЙА), ЯЬ (ЙАЬ) элпаш а, аьзнаш а йаздаран бакъонаш. Къасторан хьаьркаш: ь, ъ. Нохчийн меттан мукъа а, мукъаза а аьзнаш. Дифтонгаш, монофтонгаш. Йуьхьанцара а, шозлагІа а мукъа аьзнаш. Й элпан маьІна а, нийсайаздар а.	УО, ПР, Р
2	Лексикологи	Нохчийн меттан лексика. Дешнийн маьІнаш (лексически, грамматически; нийса а, тІедеана а). Дешнийн тайпанаш (омонимаш, синонимаш, антонимаш, табу, эвфемизмаш, диалектизмаш, кальканаш, керла дешнаш, ширделла дешнаш, диалектизмаш). Фразеологи, фразеологизмийн тайпанаш (дозарш, цаІаллаш, цхьаьнакхетарш).	УО, ПР
3	Морфологи	Грамматикин чулацам а, маьІна а. Схьайаьлла, схьайалаза лард. Грамматически категореш. Нохчийн меттан дешнийн морфологически хІоттам. Къамелан дакъойн йукъара маьІна. Коьрта къамелан дакъош (6): цІердош, билгалдош, терахьдош, цІерметдош, хандош, куцдош. Церан грамматически категореш а, синтаксически функцеш а. ГІуллакхан къамелан дакъош (3): хуттург, дакъалг, дештІаьхье. Шакъаьстина лела меже: айдардош.	УО, ПР, Р
4	Синтаксис.	Предложенин коьрта а, коьртаза а меженаш. Цхьалхечу предложенийн тайпанаш. Цхьалхе а, чолхе а предложенеш, церан тайпанаш. Синтаксически таллам цхьалхечу а, чолхечу а предложенин.	УО, ПР

Принятые сокращения: УО – устный опрос, КР – курсовая работа, Р – реферат, ЭП – электронный практикум, К – коллоквиум, Э – эссе, Т – тестирование, П – презентации; С – собеседование; Д – дискуссия, доклады; ПР – письменная работа, ЛР – лабораторная работа

4.3. Очная форма обучения 1-семестр 4.з.е

№ п/п	Наименование разделов	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинары*	*Лабораторные раб.*	*Иные занятия*	
1.	Фонетика	-	-	6	-	-	-	10
2.	Лексикологи	-	-	8	-	-	-	10
3.	Морфологи	-	-	10	-	-	-	10
4.	Синтаксис	-	-	10	-	-	-	8
Итого		**-**	**-**	**34**	**-**	**-**	**-**	**38**

Самостоятельная работа студетов

№	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Количество часов	Код конпетенции
1	Фонетика	Письменная работа	реферат	10	УК-4.1
2	Лексикологи	Письменная работа	реферат	10	УК-4.2
3	Морфологи	Письменная работа	реферат	10	УК-4.1
4	Синтаксис	Письменная работа	реферат	8	УК-4.3
5	**Итого всего часов**			**38**	

4.4. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия по очной форме обучения учебным планом не предусмотрены.

4.5. Практические (семинарские) занятия 1 семестра по очной форме обучения

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1	1	Нохчийн меттан алфавит. Элп, аз, хьаьрк. Шалха мукъаза элпаш, уьш кхуллу хьаьркаш (І, Ь, Ъ, Х). Е (ЙЕ), Ё (ЙО), Ю (ЙУ), ЮЬ (ЙУЬ), Я (ЙА), ЯЬ (ЙАЬ) элпаш а, аьзнаш а йазларан бакъонаш. Къасторан хьаьркаш: ь, ъ.	4
2	1	Нохчийн меттан мукъа а, мукъаза а аьзнаш. Дифтонгаш, монофтонгаш. Йуьхьанцара а, шозлагІа а мукъа аьзнаш. Й элпан маьІна а, нийсайазлар а.	2
3	2	Нохчийн меттан лексика. Дешнийн маьІнаш (лексически, грамматически; нийса а, тІедеана а).	4
4	2	Дешнийн тайпанаш (омонимаш, синонимаш, антонимаш, табу, эвфемизмаш, диалектизмаш, кальканаш, керла дешнаш, ширделла дешнаш, диалектизмаш). Фразеологи, фразеологизмийн тайпанаш (дозарш, цаІаллаш, цхьацкхетарш).	4
5	3	Грамматикин чулацам а, маьІна а. Схьайаьлла, схьайалаза ларад. Грамматически категореш. Нохчийн меттан дешнийн морфологически хІоттам. Къамелан дакъойн йукъара маьІна.	4
6	3	Коьрта къамелан дакъош (6): цІердош, билгалдош, терахьдош, цІерметдош, хандош, куцдош. Церан грамматически категореш а, синтаксически функцеш а. ГІуллакхан къамелан дакъош (3): хуттург, дакъалг, дештІаьхье. Шакъаьстина лела меже: айдардош.	6
7	4	Предложенин коьрта а, коьртаза а меженаш.	4
8	4	Цхьалхечу предложенийн тайпанаш. Цхьалхе а, чолхе а предложенеш, церан тайпанаш. Синтаксически таллам цхьалхечу а, чолхечу а предложенин.	6
	Итого		**34**

4.6.Заочная форма обучения (1-семестр) 2 з.е

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		
		Занятия лекционного	Занятия семинарского типа	Самостоятел

		типа						ьная работа
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинары*	*Лабораторные раб.*	*Иные занятия*	
1.	Фонетика	-	-	2	-	-	-	10
2.	Лексикологи	-	-	4	-	-	-	16
3.	Морфологи	-	-	4	-	-	-	16
4.	Синтаксис	-	-	2	-	-	-	14
Итого		**-**	**-**	**12**	**-**	**-**	**-**	**56**
Контроль		**4**						
Итого всего		**72**						

Самостоятельная работа студетов

№	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Количество часов	Код конпетенции
1	Фонетика	Письменная работа	реферат	10	УК-4.1
2	Лексикологи	Письменная работа	реферат	16	УК-4.2
3	Морфологи	Письменная работа	реферат	16	УК-4.1
4	Синтаксис	Письменная работа	реферат	14	УК-4.3
5	**Итого всего часов**			**56**	

4.7. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия по заочной форме обучения учебным планом не предусмотрены.

4.8. Практические (семинарские) занятия 1семестра по заочной форме обучения

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1	1	Нохчийн меттан алфавит. Элп, аз, хьаьрк. Шалха мукъаза элпаш, уьш кхуллу хьаьркаш (І, Ь, Ъ, Х). Е (ЙЕ), Ё (ЙО), Ю (ЙУ), ЮЬ (ЙУЬ), Я (ЙА), ЯЬ (ЙАЬ) элпаш а, аьзнаш а йазларан бакъонаш. Къасторан хьаьркаш: ь, ъ.	2
2	1	Нохчийн меттан мукъа а, мукъаза а аьзнаш. Дифтонгаш, монофтонгаш. Йуьхьанцара а, шозлагІа а мукъа аьзнаш. Й элпан маьІна а, нийсайаздар а. Нохчийн меттан лексика. Дешнийн маьІнаш (лексически, грамматически; нийса а, тІедеана а).	2
3	2	Дешнийн тайпанаш (омонимаш, синонимаш, антонимаш, табу, эвфемизмаш, диалектизмаш, кальканаш, керла дешнаш, ширделла дешнаш, диалектизмаш). Фразеологи, фразеологизмийн тайпанаш (дозарш, цаІаллаш, цхьаьнакхетарш).	2
4	3	Грамматикин чулацам а, маьІна а. Схьайаьлла, схьайалаза ларад. Грамматически категореш. Нохчийн меттан дешнийн морфологически хІоттам. Къамелан дакъойн йукъара маьІна.	2
5	3	Коьрта къамелан дакъош (6): цІердош, билгалдош, терахьдош, цІерметдош, хандош, куцдош. Церан грамматически категореш а, синтаксически функцеш а. ГІуллакхан къамелан дакъош (3): хуттург, дакъалг, дештІаьхье. Шакъаьстина лела меже: айдардош.	2
6	4	Предложенин коьрта а, коьртаза а меженаш. Цхьалхечу предложенийн тайпанаш. Цхьалхе а, чолхе а предложенеш, церан тайпанаш. Синтаксически таллам цхьалхечу а, чолхечу а предложенин.	2
	Итого		**12**

4.9. Курсовой проект (курсовая работа) учебным планом не предусмотрена.

5. Перечень учебно - методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа – это основная внеаудиторная работа студента.

Содержанием самостоятельной работы студентов являются следующие её виды:

– изучение тем самостоятельной подготовки по учебно-тематическому плану;

– работа над основной и дополнительной литературой;

– работа над периодическими изданиями и имеющимися на кафедре или в библиотеке научной литературой;

– изучение вопросов для самоконтроля (самопроверки);

– самоподготовка к практическим занятиям;

– подготовка домашних заданий;

– подготовка презентации по теме с использованием технических средств и мультимедийной техники;

– самостоятельная работа студента в библиотеке;

– консультации у преподавателя по дисциплине.

№	Тема	Учебно-методическая литература
1	2	3
1	Нохчийн меттан фонетика, мукъачу а, мукъазчу а аьзнийн система.	Письменная работа по разделу «Фонетика» по следующим работам с использованием художественных текстов на чеченском языке. Лахахь далийна Iилманан белхех пайда а оьцуш, кхочушбие болх: 1. Йоцца характеристика йалайе мукъачу а, мукъазчу а аьзнийн. Билгалйаха церан коьрта вовшахкъасторан билгалонаш. 2. Схьайазйе ши агIо текст исбаьхьаллин литература тIера, билгалдаха йуьхьанцара, шозлагIа мукъа аьзнаш. 3. Схьайазде текста йуккъера дешнаш ь, ъ къасторан хьаьркаш йолу. 4. Схьайазде шала а, шалха а мукъаза аьзнаш долу дешнаш. 5. Схьайазде дешнаш шайн хIоттамехь: Е, Ё, ЙУ, ЙУЬ, ЙА, ЙАЬ элпаш долу, хIун аьзнаш ду цара билгалдохурш? 1. Тимаев А.Д. ХIинцалера нохчийн мотт. Лексикологи. Фонетика. Морфологи. Грозный, 2011. 416 с. [57-248] 2. Тимаев А.Д. Чеченский язык. Фонетика. Грозный, 2011. 208 с. [27-206] 3. Грамматика чеченского языка. Т.1 «Введение в грамматику. Фонетика. Морфемика. Словообразование», Грозный, 2013. 848 с. 182-192, 225-243] 4. Дешериев Ю.Д. Современный чеченский
2		Письменная работа по разделу «Лексикология» по следующим работам с использованием художественных текстов на чеченском языке. Лахахь далийна Iилманан белхех пайда а оьцуш, кхочушбие болх: 1. Схьайазйе ши агIо текст исбаьхьаллин литература тIера, йало таро йолчу

№	Тема	Учебно-методическая литература
	Нохчийн меттан лексикологи, лексикологин маьIна. Дешнийн маьIнаш а, тайпанаш а.	дешнашна йалае: синонимаш, антонимаш, омонимаш. 2. Схьайазде текста йуккъера: керла дешнаш а, ширделла дешнаш а. 3. Йало таро йолчу дешнашна эвфемизмаш йалае. 4 Схьайазйе шайн хIоттамехь кальканаш йолу предложенеш, билгалйаха, йуьззина йа йуьззина йоцу кальканаш йу? 1.Тимаев А.Д. ХIинцалера нохчийн мотт. Лексикологи. Фонетика. Морфологи. (Современный чеченский язык. Лексикология. Фонетика. Морфология.) Грозный, 2007. 416 с. [18-56] 2. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю**.** Нохчийн мотт. Лексикологи, фонетика, морфологи. Нохч-г1алг1айн педучилищан 1-2 курсийн студенташна учебник. 1 часть, Грозный, 1972. 252 с. [10-23] 3. Эдилов С.Э. Нохчийн меттан практикум (дешаран пособи). Соьлжа-г1ала, 2011. 304 с. [3-124] 4. Ирезиев С-Х.С-Э., Х.Р. Сельмурзаева. Нохчийн меттан мукъачу аьзнийн система. Соьлжа-г1ала, 2020. 130 с. [7-128]
3		1. Подготовить доклад по следующим работам, раздел «Морфология». Лахахь далийна Iилманан белхех пайда а оьцуш, доклад кечйе билгалйаькхинчу темина: Нохчийн меттан коьрта а, гIуллакхан а къамелан дакъош. 2. Письменная работа с использованием художественных текстов на чеченском языке. Лахахь далийна Iилманан белхех пайда а оьцуш, кхочушбие болх: схьайазйе исбаьхьаллин литератури тIера ши агIо текст, билгалдаха: цIердешнийн класс, терахь, дожар; билгалдешнийн – дарж, легар; хандешнийн хан, спряжени, синтаксически функци. 1. Тимаев А.Д. ХIинцалера нохчийн мотт. Лексикологи. Фонетика. Морфологи. Грозный, 2007. 416 с. [253-409]

№	Тема	Учебно-методическая литература
	Нохчийн меттан морфологи. Къамелан дакъош: коьрта къамелан дакъош (цIердош, билгалдош, терахьдош, цIерметдош, хандош, куцдош), церан грамматически категореш. ГIуллакхан къамелан дакъош: хуттург, дакъалг, дештIаьхье. Шакъаьстина лела меже: айдардош.	2. Тимаев А.Д. Древнейшая структура именных основ и категория грамматических классов в нахских языках и диалектах. Грозный, 2012. 272 с. [12-255] 3. Грамматика чеченского языка. Т.1 «Введение в грамматику. Фонетика. Морфемика. Словообразование», Грозный, 2013. 848 с. [400-833] 4. Эдилов С.Э. Нохчийн меттан практикум (дешаран пособи). Грозный, 2011. Соьлжа-г1ала, 2011. 304 с. [125-300] 5. Вагапов А.Д**.** ЦIердешнийн легарш. – Грозный, 2003. 96 с. [3-95] 6. Тимаев А.Д., Ирезиев С-Х.С-Э., Абубакаров А.Х. Нохчийн меттан морфологин практически курс. Грозный, 2012. 176 с. [6-174] 7. Халидов А.И**.** Чеченский язык: Морфемика. Словообразование Грозный, 2010. 768 с. [83-736] 8. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю**.** Нохчийн мотт. Лексикологи, фонетика, морфологи. Нохч-гIалгIайн педучилищан I-II курсийн студенташна учебник. 1 часть, 1972. 252с. [49-250]
4		Письменная работа по разделу «Синтаксис» по следующим работам с использованием художественных текстов на чеченском языке. Лахахь далийна Iилманан белхех пайда а оьцуш, кхочушбие болх: 1. Схьайазйе текст, билгалйаха коьрта а, коьртаза а меженаш. 2. Схьайазйе текста йуккъера цхьалхе предложенеш, билгалйаха церан тайпанаш, талла уьш синтаксически. 3. Схьайазйе текста йуккъера пхиппа хIора тайпа чолхе предложенеш, синтаксически таллам бе. 1. Эдилов С.Э. Нохчийн меттан синтаксисан практикум. Соьлжа-гIала, 2012. 304 с. [4-299] 2. Халидов А.И. Типологический синтаксис

№	Тема	Учебно-методическая литература
	Синтаксис. Предложенин коьрта а, коьртаза а меженаш. Цхьалхе а, чолхе а предложенеш, церан тайпанаш.	чеченского простого предложения. Нальчик, 2004. 271 с. [17-260] 3. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. Чеченский язык. Учебник для педучилища. 2-я часть, Синтаксис. Грозный, 1985. 148 с. [3-144] 4. Навразова Х.Б. Чеченский язык: описательный и сравнительно-типологический анализ простого предложения. Назрань, 2005. 306 с. [12-282]

6.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Виды занятий и темы, выносимые на рубежную аттестацию №1.

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1	Фонетика	УК-4.1	устный опрос, письменная работа, реферат, тестирование
2	Морфологи	УК-4.1	устный опрос, письменная работа, реферат, тестирование

Рубежная аттестация №1 проходит в форме тестирования:

1: Маса элп ду нохчийн алфавитехь
-: 45
-: 33
-: 47
-: 49

3: Маса элп ду нохчийн алфавитехь оьрсийн маттахь доцуш

-: 12
-: 13
-: 16
-: 15

4: Муьлха аьзнаш декъало нохчийн маттахь чIогIа-кIеда хиларца
-: мукъаза
-: деха
-: мукъа
-: доца

5: КIеда аз йуккъехь долу дош билгалдаккха
-: КIошта
+: кхеташо
+: верта
-: толам

6: Йуккъехь кIеда аз доцу дош къастаде
-: гIийла
-: гезга
-: гIовгIа
-: лаам

7: Нохчийн маттахь тIеэцначу дешнашкахь бен ца йаздо элпаш билгалдаха
-: (й,ъ,I,йа)
-: (е, ж, и, о)
-: (ё, ф, щ, ы)
-: (з, оь, йу,йа)

8: Муьлха дош нийса декъна дешдакъошка
-: Iи-лман-ча
-: Iил-ман-ча
-: ил-ла-нча
-: аха-рхо

9: Нохчийн дешнашкахь йа аз а, йа элп а дац
-: (ё)
-: (йа)
-: (щ)
-: (ф)

10: Муьлхачу дешдекъехь лаьтта нохчийн маттахь тохар
-: хьалхарчу
-: йуккъерчу
-: шолгIачу
-: тIехьарчу

11: Муха къастадо нохчийн маттахь деха аз
-: йозанехь
-: хьаьркаца
-: аларца
-: тIадамца

12: Муьлхачу дашехь ду къамелехь ца олуш долу мукъа аз
-: лаам
-: толам
-: тахана
-: хIинцалц

13: Шалха элп йуккъехь долу дош къастаде
-: бIов
-: зIе
-: гIала
-: дIора

14: Шала шалха элп долу дош къастаде
-: бIаьрг
-: ведда
-: воккха
-: латта

15: Билгалдаккха шала элп долу дош
-: гIайгIа
-: лаьа
-: готта
-: уьшал

16: Мукъаза аз шаладирзина дош билгалдаккха
-: дитт
-: мотт
-: дикка
-: латта

17: Дешан маьIна чIагIдар гойтуш долу дош къастаде
-: гIийла
-: йистехь
-: уллехь
-: цигахь

18: Мукъаза аз цIердешнийн дукхаллин терахь кхуллуш шаладирзина
-: дитташ
-: латтанаш

-: хьаннаш
-: гIиллакхаш

19: Хандешан йахана хан кхуллуш мукъаза аз шаладирзина
-: даьккхина
-: лаьттина
-: хилла
-: халла

21: Маса къамелан дакъа ду нохчийн маттахь
-: (9)
-: (6)
-: (I0)
-: (I2)

22: Маса коьрта къамелан. дакъа ду нохчийн маттахь
-: (7)
-: (5)
-: (4)
-: (6)

23: Маса гIуллакхан къамелан дакъа ду нохчийн маттахь
-: (3)
-: (-4)
-: (4)
-: (6)
25: ГIуллакхан къамелан дакъа гайта
-: цIердош
-: куцдош
-: айдардош
-: дештIаьхье

26: Ша лела къамелан дакъа гайта
-: хуттург
-: айдардош
-: хандош
-: терахьдош

27: Муьлха къамелан дакъа ду цIердош
-: шалела
-: коьрта
-: гIуллакхан

28: ХIун гойту цIердашо
-: мухалла

-: масалла
-: хIума
-: рогIалла

29: ЦIердош къастаде
-: лекха
-: лоха
-: гIиллакх
-: итт

30: Доланиг дожарехь долу дош къастаде
-: тешам
-: лаамца
-: доттагIчуьн
-: толамах

Примерная тематика рефератов:

1. Билгалдешнийн тайпанаш, легарш а.
2. ГIоьнан къамелан дакъош.
3. ГIуллакхан къамелан дакъош.
4. Куцдош, куцдешнийн тайпанаш, синтаксически гIуллакх.
5. Масдар. Масдаран кхолладалар, грамматически класс.
6. Морфологи, цуьнан маьIна а (къамелан дакъош, грамматически категореш).
7. Нохчийн меттан мукъа а, мукъаза а аьзнаш.
8. Нохчийн меттан мукъазчу аьзнийн хIоттам.
9. Нохчийн меттан мукъачу аьзнийн хIоттам.
10. Нохчийн меттан цIердешнийн легарш.
11. Предложенин коьрта меженаш
12. Предложенин коьртаза меженаш
13. Терахьдешнийн морфологически хIоттам, церан синтаксически гIуллакх.
14. Терахьдешнийн тайпанаш а, кхолладалар а.
15. Хандешан латтаман кепаш, церан кхоллайаларан некъ.
16. Хандешнийн саттамаш, церан кхолладалар.
17. Хандош. Хандешан грамматически категореш.
18. Ц1ерметдешнийн тайпанаш, церан легадалар.
19. Цхьалхечу предложенин кепаш.
20. Йаххьийн цIерметдешнаш, церан легадалар.

Шкала и критерования письменных и творческих работ

5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видеоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала оценивания

Оценка	**Критерии**
«отлично»	Задание выполнено на 90-100%
«хорошо»	Задание выполнено на 76-89%
«удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-75%
«неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Вопросы, выносимые на №1 рубежную аттестацию (билгалдоху коьрта хаттарш):

1. Билгалдешан маса кеп йу?
2. Йуьхьаьнцара а, схьадевлла а мукъа аьзнаш, муха къаьста уьш?
3. Кхолладаларан меттиге хьажжина мукъа аьзнаш муьлхачу тайпанашка декъало.
4. Лаамаза билгалдош къастаде: Іаьржаниг, буьрсаниг, хазаниг, оьзда гІиллакх.
5. Лааме билгалдош къастаде: Іаьржа коч, буьрса амал, оьзданиг.
6. Мукъазчу аьзнийн тайпанашка декъадалар муха хуьлу?
7. Мукъачу аьзнийн система, хІун башхалла йу цу системин?
8. Муха кхоллало шала мукъаза аьзнаш?
9. Муха къаьста элп, аз, фонема?
10. Нохчийн меттан мукъа а, мукъаза а аьзнаш.
11. ХІун гойту терахьдашо?
12. ЦІердешан дукхаллин терахь кхолларан некъаш.

13. Цхьалхе терахьдош.
14. Шалха мукъаза элпаш, уьш кхуллу хьаьркаш.
15. Элп, аз, хьаьрк.

Составить библиографию работ по разделам: Нохчийн меттан фонетика, морфологи.

Составить конспект на тему: «Нохчийн меттан фонетика талларан истори, кхиаран некъаш» по следующим работам:

Литература (пайдаэца литературех):

1. Тимаев А.Д. ХIинцалера нохчийн мотт. Лексикологи. Фонетика. Морфологи. Грозный, 2011.

2. Тимаев А.Д. Чеченский язык. Фонетика. Грозный, 2011.

3. Грамматика чеченского языка. Т.1 «Введение в грамматику. Фонетика. Морфемика. Словообразование», Грозный, 2013.

4. Дешериев Ю.Д. Современный чеченский литературный язык. Ч.1, Фонетика. Грозный, 1960.

5. Магомедов А.Г Очерки фонетики чеченского языка. Грозный, 2005.

6. Чрелашвили К.Т. Парадигматический и дистрибутивный анализ системы согласных нахских языков. Тбилиси, 2009.

7. Саламова Р.А. Нохчийн меттан фонетика. Грозный, 1992.

Литература (пайдаэца литературех):

8. Эдилов С.Э. Нохчийн меттан практикум. Соьлжа-гIала, 2011.

9. Тимаев А.Д., Ирезиев С-Х.С-Э., Абубакаров А.Х. Нохчийн меттан морфологин практически курс. Грозный, 2012.

10. Тимаев А.Д. Древнейшая структура именных основ и категория грамматических классов в нахских языках и диалектах. Грозный, 2012.

Виды занятий и темы, выносимые на рубежную аттестацию №2.

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Код компетенции**	**Наименование оценочного средства**
1	Лексикология	УК-4.2	Устный опрос, письменная работа, тестирование
2	Синтаксис	УК-4.3	Устный опрос, письменная работа, тестирование

Рубежная аттестация №2 проходит в форме тестирования:

1: Къастаде синонимаш
-: догIа, догIа
-: говр, дин, алаша
-: чехка, меллаша
-: лекха, лоха

2: Дешан маьIна чIагIдар гойтуш долу дош къастаде
-: гIийла
-: йистехь
-: уллехь
-: цигахь

3: Мукъаза аз цIердешнийн дукхаллин терахь кхуллуш шаладирзина
-: дитташ
-: латтанаш
-: хьаннаш
-: гIиллакхаш

4: Хандешан йахана хан кхуллуш мукъаза аз шаладирзина
-: даькхина
-: лаьттина
-: хилла
-: халла

5: Дацаран маьIнехь долу дош къастаде
-: чIогIа
-: хIума
-: хIумма а
-: дуккха а

6: Муха гочдича нийса хир ду оьрсийн ***снайпер*** дош
-: таллархо
-: иччархо
-: гочдархо
-: дешархо

7: ХIун гойту цIердашо
-: мухалла
-: масалла
-: хIума
-: рогIалла

8: ЦIердош къастаде
-: лекха

-: лоха
-: гIиллакх
-: итт

9: Билгалдаха антонимаш
-: маса, чехка, каде
-: жима, воккха
-: хIусам, петар, цIа
-: сирла, къегина, йекхна

10: Доланиг дожарехь долу дош къастаде
-: тешам
-: лаамца
-: доттагIчуьн
-: толамах

11: Лург дожарехь долу дош къастаде
-: эшам
-: лаамца
-: зезагна
-: вешица

12: Дийриг дожарехь долу дош къастаде
-: йиша
-: Даймахке
-: корах
-: дешархочо

13: Муьлхачу дожарца къастадо нохчийн маттахь легар
-: цIерниг
-: коьчалниг
-: лург
-: дустург

14: Маса легар ду нохчийн маттахь цIердешан
-: (3)
-: (5)
-: (4)
-: (6)

15: Хьалхарчу легаран чаккхенаш билгалъйаха
-: (-нца, -арца)
+: (-ца,-аца)
-: (-ица)
-: (-чуьнца)

16: ШолгIачу легаран чаккхенаш къастайе
-: (-ах,-ал)
-: (-ица)
-: (-нца,-арца)
-: (-чуьнца)

17: КхоалгIачу легаран чаккхе къастайе
-: (-ан,-ал)
-: (-нца)
-: (-ица)
-: (-ца,-аца)

18: ДоьалгIачу легаран чаккхе къастайе
-: (-е,-а)
-: (-ица)
-: (-чуьнца)
-: (-ца,-аца)

19: Цхаьаллин терахьехь бен ца лела цIердош къастаде
-: дуьне
-: нана
-: ойла
-: дийцар

20: Дукхаллин терахьехь бен ца лела цIердош къастаде
-: кедаш
-: неIарш
-: галеш
+: аьшпаш

21: Синкхетам болу цIердош къастаде
-: толам
-: газа
-: иччархо
-: говр

22: Синкхетам боцу цIердош къастаде
-: вахархо
-: шелахо
-: уьстагI
-: лазархо

23: Суффиксан гIоьнца дукхаллин терахь кхоллало дош къастаде
-: ча
-: лам
-: зезаг

-: хьун

24: Орамера мукъа аз хийцалуш, суффиксан гІоьнца дукхаллин терахье доьрзу дош къастаде
-: стаг
-: нана
-: ваша
-: дитт

25: Билгалдаха нийсачу маьІнехь дешнаш
-: говр уьду
-: денош уьду
-: зама уьду
-: шераш уьду

26: Билгалдаха тІедеанчу маьІнехь дешнаш
-: дашо сахьт
-: дашо чІуг
-: дашо куьйгаш
-: дашо кхаба

27: Къастаде дош лексически а, грамматически а маьІна долуш
-: малх
-: лаьмнаш
-: вада
-: хаза

28: 1-чу грамматически класс йукъадогІу дош билгалдаккха
-: да
-: лам
-: нана
-: кор

29: 2-чу грамматический класс йукъадогІу дош гайта
-: билгало
+: йиша
-: чулацам
-: тІам

30: Цхьаллин дукхаллин терахьехь муьлха гІоьналлин хандешнаш лела «гІала» цІердашца
-: (ду-ду)
-: (йу-йу)
-: (бу-бу)
-: (йу-бу)

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	**Критерии**
«отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Вопросы, выносимые на № 2 рубежную аттестацию

1. Нохчийн меттан лексикологи, лексикологин маьIна.
2. Дешнийн маьIнаш: лексически а, грамматически а.
3. Нийса а, тIедеана маьIна.
4. Дешнийн тайпанаш: синонимаш, омонимаш, антонимаш, табу, эвфемизмаш.
5. Дешнийн ширдалар, историзмаш, архаизмаш.
6. Лексикин тайпанаш: книжни, Iилманан, ша-къаьстина йолу, дог-ойла гIатторан, тIеман лексика.
7. Диалектизмаш, церан тайпанаш.
8. Нохчийн меттан предложенин коьрта меженаш.
9. Цхьалхечу предложенийн тайпанаш.
10. Фразеологи, фразеологизмаш, церан тайпанаш.
11. Нохчийн меттан предложенин коьртаза меженаш.
12. Синонимаш, церан кхоллайаларан некъаш.
13. Омонимаш, церан тайпанаш.
14. Антонимаш, нохчийн маттахь церан лелар.
15. Табу а, эвфемизмаш а х1инцалерачу нохчийн маттахь.

Шкала и критерии оценивания устного ответа:

Оценка «отлично»	Студент показывает не только высокий уровень теоретических знаний, но и видит междисциплинарные связи. Умеет анализировать практические ситуации. Ответ построен логично. Материал излагается четко, ясно, аргументировано. Уместно используется информационный и иллюстративный материал.
Оценка «хорошо»	Студент показывает достаточный уровень теоретических и практических знаний. Умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности. Ответ построен логично, материал излагается грамотно.
Оценка «удовлетворительно»	Студент показывает знание основного лекционного и практического материала. В ответе не всегда присутствует логика изложения. Студент испытывает затруднения при

	приведении практических примеров.
Оценка «неудовлетворительно»	Студент показывает слабый уровень теоретических знаний, не может привести примеры из реальной практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом на них.

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Тема**	**Код компетенци**	**Наименование оценочного средства**
1	Нохчийн меттан фонетика	Нохчийн меттан мукъа а, мукъаза а аьзнаш. Дифтонгаш, монофтонгаш. Йуьхьанцара а, шозлагIа а мукъа аьзнаш. Й элпан маьIна а, нийсайаздар а.	УК-4.1	УО, ПР, Р
2	Лексикологи	Нохчийн меттан лексика. Дешнийн маьIнаш (лексически, грамматически; нийса а, тIедеана а). Дешнийн тайпанаш.	УК-4.2	УО, ПР
3	Морфологи	Коьрта къамелан дакъош. ГIуллакхан къамелан дакъош. Шакъаьстина лела меже.	УК-4.1	УО, ПР, Р
4	Синтаксис.	Предложенин коьрта а, коьртаза а меженаш. Цхьалхечу предложенийн тайпанаш. Цхьалхе а, чолхе а предложенеш, церан тайпанаш. Синтаксически таллам цхьалхечу а, чолхечу а предложенин.	УК-4.3	УО, ПР

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины.

Вопросы к зачету:

1.Маса элп ду нохчийн алфавитехь?
2.Маса мукъа аз ду нохчийн маттахь
3.Муьлха аьзнаш декъало нохчийн маттахь чIогIа-кIеда хиларца
4.КIеда аз йуккъехь долу дош билгалдаккха
(КIошта, кхеташо, толам)
5. Йуккъехь кIеда аз доцу дош къастаде
(гIийла гезга гIовгIа лаам)
6.Шалха элп йуккъехь долу дош къастаде
(бIов зIе гIала дIора)
7.Шалха маса элп ду нохчийн алфавитехь?
8.Шалха элпаш кхуллуш тIекхета 4 хьаьрк муьлхарш йу?
9.Даладе масала шалха а, шала элп долуш.
10.Маса къамелан дакъа ду нохчийн маттахь? - Дагардие муьлханаш девза шуна?
11.Маса дожар ду нохчийн маттахь?
12.Нохчийн матте гочде кIиран денош:
понедельник, вторник, среда, четверг, пятница, суббота, воскресенье
13. Неологизмаш стенах олу?
14. Йахна хан билгалйоккхуш хIоттайе предложени.
15.ЦIердешан дукхаллин терахьан категори.
16.Муьлха къамелан дакъа ду терахьдош?
17.ХIун гойту терахьдашо?
18. Муьлха хаттар хила тарло терахьдешан?
19.Шен маьIне хьаьжжина маса тайпане декъало терахьдош?
20.Билгалдешан маса кеп йу?
21.Лааме билгалдош къастаде: Iаьржа коч, буьрса амал, оьзданиг
22.Лаамаза билгалдош къастаде: Iаьржаниг, буьрсаниг, хазаниг, оьзда гIиллакх.
23.Цхьалхе терахьдош.
24.Муьлханиг ду цхьалхе терахьдош: пхийтта, пхиъ, кхойтта, кхузткъа?
25.Чолхе терахьдош.
26.Муьлха къамелан дакъа ду цIерметдош?
27.Маса тайпане декъало цIерметдош, шен маьIне хьаьжжина?
28.Предложенин коьрта а, коьртаза а меженаш.
29.ХIоттайе айдаран предложени.
30.Айдардош, йукъара кхетам.

Критерии оценки устного ответа

Оценка «отлично»	Студент показывает не только высокий уровень теоретических знаний, но и видит междисциплинарные связи. Умеет анализировать практические ситуации. Ответ построен

	логично. Материал излагается четко, ясно, аргументировано. Уместно используется информационный и иллюстративный материал.
Оценка «хорошо»	Студент показывает достаточный уровень теоретических и практических знаний. Умеет анализировать практические ситуации, но допускает некоторые погрешности. Ответ построен логично, материал излагается грамотно.
Оценка «удовлетворительно»	Студент показывает знание основного лекционного и практического материала. В ответе не всегда присутствует логика изложения. Студент испытывает затруднения при приведении практических примеров.
Оценка «неудовлетворительно»	Студент показывает слабый уровень теоретических знаний, не может привести примеры из реальной практики. Неуверенно и логически непоследовательно излагает материал. Неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом на них.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

7.1. Основная литература

1. Грамматика чеченского языка. Т.1 «Введение в грамматику. Фонетика. Морфемика. Словообразование». Грозный, 2013. 848 с. [182-833]
2. Тимаев А.Д. Х1инцалера нохчийн мотт. Лексикологи. Фонетика. Морфологи. (Современный чеченский язык. Лексикология. Фонетика. Морфология.). Грозный, 2011. 416 с. [5-414]
3. Тимаев А.Д. Чеченский язык. Фонетика. Грозный, 2011. 208 с. [27-206]
4. Тимаев А.Д., Ирезиев С-Х.С-Э., Абубакаров А.Х. Нохчийн меттан морфологин практически курс. Грозный, 2012. 176 с. [6-174]
5. Тимаев А.Д. Древнейшая структура именных основ и категория грамматических классов в нахских языках и диалектах. Грозный, 2012. 272 с. [12-255]
6. Эдилов С.Э. Нохчийн меттан практикум. Соьлжа-г1ала, 2011. 304 с. [3-300]
7. Ирезиев С-Х.С-Э., Сельмурзаева Х.Р. Нохчийн меттан мукъачу аьзнийн система. Соьлжа-г1ала, 2020. 132 с. [5-128]

7.2. Дополнительная литература

1. Алироев И.Ю. Чеченский язык. М., 2001. 152 с. [3-150]
2. Арсаханов И.Г. Х1инцалера нохчийн мотт. Лексикологи, фонетика, морфологи. Грозный, 1965. 208 с. [3-188]
3. Вагапов А.Д. Этимологический словарь чеченского языка. Тбилиси, 2011. 734 с. [3-732]
4. Вагапов А.Д**.** Ц1ердешнийн легарш. Грозный, 2003. 96 с. [3-95]
5. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю**.** Нохчийн мотт. Лексикологи, фонетика, морфологи. Нохч-г1алг1айн педучилищан I-II курсийн студенташна учебник. 1 часть, Грозный, 1972. 252 с. [10-250]

6. Джамалханов З.Д., Мачигов М.Ю. Чеченский язык. Учебник для педучилища. 2-я часть, Синтаксис. Грозный, 1985. 148 с. [3-144]
7. Магомедов А.Г Очерки фонетики чеченского языка. Грозный, 2005. 203 с. [16-184]
8. Мациев А.Г. Чеченско-русский словарь. М., 2000. 629с. [8-625]
9. Навразова Х.Б. Чеченский язык: описательный и сравнительно-типологический анализ простого предложения. Назрань, 2005. 306 с. [12-282]
10. Саламова Р.А. Нохчийн меттан фонетика. Грозный, 1992. 308 с. [3-302]
11. Халидов А.И. Нохчийн метта1илманан терминийн луг1ат. Грозный, 2012. 448 с. [5-447]
12. Халидов А.И. Типологический синтаксис чеченского простого предложения. Нальчик, 2004. 271 с. [17-260]
13. Эдилов С.Э. Нохчийн меттан синтаксисан практикум. Соьлжа-г1ала, 2012. 304 с. [4-299]

7.3. Периодические издания

1. Журнал «Вопросы языкознания»
2. Межвузовский журнал «Lingua-universum»
3. Межвузовский журнал «Рефлексия»
4. Научно-аналитический журнал «Вестник ЧГУ»
5. Вестник МГУ «Филология» и «Лингвистика»
6. Журнал «Русский язык в научном освещении»
7. Журнал «Орга»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины.

Электронно-библиотечная система. http://www.iprbookshop.ru
Электронная библиотека студента.
http://www.bibliofond.ru/download_list.aspx?id=16358
www.public.ru Интернет-библиотека СМИ Public.ru
www.book.ru Электронная библиотека
www.KNIGAFUND.ru Электронная библиотека

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Чеченский язык»

Методические указания по освоению дисциплины **«Чеченский язык»** адресованы студентам очной очно-заочной и заочной формы обучения.

Цель методических рекомендаций - обеспечить обучающемуся оптимальную организацию процесса изучения дисциплины, а также выполнения различных форм самостоятельной работы.

Методические рекомендации по изучению дисциплины **«Чеченский язык»** для студентов представляют собой комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины. Следует учитывать, что часть курса изучается студентом самостоятельно.

Самостоятельная работа студентов с литературой не отделена от семинаров, однако вдумчивое чтение источников, составление тезисов, подготовка сообщений на базе прочитанных материалов способствует гораздо более глубокому пониманию изучаемой проблемы. Данная работа также предполагает обращение студентов к справочной литературе для уяснения конкретных терминов и понятий, введенных в курс, что

способствует пониманию и закреплению пройденного практического материала и подготовке к семинарским занятиям.

В процессе подготовки и проведения практических занятий студенты закрепляют полученные ранее теоретические знания, приобретают навыки их практического применения, опыт рациональной организации учебной работы, и готовятся к сдаче зачета.

В начале семестра студенты получают сводную информацию о формах проведения занятий и формах контроля знаний.

Поскольку активность студента на практических занятиях является предметом внутри семестрового контроля его продвижения в освоении курса, подготовка к таким занятиям требует от студента ответственного отношения. Целесообразно иметь отдельную тетрадь для выполнения домашних и иных заданий, качество которых оценивается преподавателем наряду с устными выступлениями.

9.1. Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Обучающимся необходимо:

- ознакомиться с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постараться уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- перед новой темой необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущем занятии;
- записать возможные вопросы, которые вы зададите преподавателю

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, то обратитесь к преподавателю (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

Каждая учебная дисциплина как наука использует свою терминологию, категориальный, графический материал которыми студент должен научиться пользоваться и применять по ходу записи.

Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, т.к. в этом процессе принимают участие слух, зрение и рука. Конспектирование способствует запоминанию только в том случае, если студент понимает излагаемый материал.

Некоторые обучающиеся полагают, что при наличии учебных пособий, учебников нет необходимости вести конспект. Такие обучающиеся нередко совершают ошибку, так как не используют конспект как средство, позволяющее активизировать свою работу на занятии и глубже усвоить ее содержание.

Определенная часть обучающихся считает, что конспекты могут заменить учебники, поэтому они стремятся к дословной записи конспекта и нередко не задумываются над ее содержанием. В результате при разборе учебного материала по механической записи требуется больше труда и времени, чем при понимании и кратком конспектировании материала.

Конспект ведется в тетради или на отдельных листах.

Рекомендуется в тетради оставлять поля для дополнительных записей, замечаний и пунктов плана. Но конспектирование в тетради имеет и недостаток: в нем мало места для пополнения новыми материалами, выводами и обобщениями. В этом отношении более удобен конспект на отдельных листах (карточках). Из него нетрудно извлечь отдельную необходимую запись, конспект можно быстро пополнить листами, в которых содержатся

новые выводы, обобщения, фактические данные. При подготовке выступлений, докладов легко подобрать листки из различных конспектов и свести их вместе. В результате такой работы конспект может стать тематическим.

Но вести конспект на отдельных листках или карточках более трудоемко, чем в тетради. Карточки легко рассыпать и перепутать, приходиться обзаводиться ящичками для хранения карточек, возникает необходимость на каждом листке писать его порядковый номер.

Но затрата труда и времени окупается преимуществами конспектирования на карточках перед конспектом в тетради.

Рекомендуется делать такие карточки, которые помещаются в обычный почтовый конверт. Карточки удобно тасовать, менять при необходимости их последовательность, раскладывать на столе для обзора.

При конспектировании допускается сокращение слов, но необходимо соблюдать меру. Каждый студент обычно вырабатывает свои правила сокращения. Но если они не введены в систему, то лучше их не применять, т.к. случайные сокращения ведут к тому, что спустя некоторое время конспект становится непонятным.

Следует знать, что не существует какого-либо единого, годного для всех метода конспектирования. Каждый ведет записи так, как ему представляется наиболее целесообразным и удобным. Собственный метод складывается по мере накопления опыта, но во всех случаях надо стремится к тому, чтобы конспективные записи были краткими и наилучшим образом содействовали глубокому усвоению изучаемого материала.

9.2. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям.

Семинарские и практические занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Обучающимся следует при подготовке к практическим занятиям:

- ознакомиться с темой и планом занятия, чтобы выяснить круг вопросов, которые будут обсуждаться на занятии;
- внимательно прочитать материал, относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомиться с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выписать основные термины;
- ответить на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовиться дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уяснить, какие учебные элементы остались для вас неясными и постараться получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к практическому занятию включает в себя текущую работу над учебными материалами с использованием конспектов и рекомендуемой основной и дополнительной литературы; групповые и индивидуальные консультации; самостоятельное решение ситуационных задач, изучение нормативно-правовых документов. Работу с литературой рекомендуется делать в следующей последовательности: беглый просмотр (для выбора глав, статей, которые необходимы по изучаемой теме); беглый просмотр содержания и выбор конкретных страниц, отрезков текста с пометкой их расположения по перечню литературы, номеру страницы и номеру абзаца; конспектирование прочитанного. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, необходимо сформулировать вопросы и обратиться за помощью к преподавателю.

Рекомендуется регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Семинар предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам семинара, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения и объявляет оценки выступавшим студентам. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе семинарских занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к семинару обучающиеся имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем обучающиеся вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает в конце семинара, выставляя в рабочий журнал текущие оценки. Обучающийся имеет право ознакомиться с ними.

Обучающиеся, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

9.3. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным рабочей программой дисциплины;

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;

При подготовке к занятию и устным опросам студенты в первую очередь используют материал практических занятий. Самоконтроль качества подготовки к каждому занятию студенты осуществляют, проверяя свои знания и отвечая на вопросы для самопроверки по соответствующей теме.

9.4. Методические рекомендации по подготовке реферата

Целью написания реферата является:

- привитие студентам навыков библиографического поиска необходимой литературы (на бумажных носителях, в электронном виде);
- привитие студентам навыков компактного изложения мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу в письменной форме, научно грамотным языком и в хорошем стиле;
- приобретение навыка грамотного оформления ссылок на используемые источники, правильного цитирования авторского текста;

Основные задачи студента при написании реферата:

- с максимальной полнотой использовать литературу по выбранной теме (как рекомендуемую, так и самостоятельно подобранную) для правильного понимания авторской позиции;
- верно (без искажения смысла) передать авторскую позицию в своей работе;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с тем или иным автором по данной проблеме.

Требования к содержанию:

- материал, использованный в реферате, должен относиться строго к выбранной теме;
- необходимо изложить основные аспекты проблемы не только грамотно, но и в соответствии с той или иной логикой (хронологической, тематической, событийной и др.)
- при изложении следует сгруппировать идеи разных авторов по общности точек зрения или по научным школам;
- реферат должен заканчиваться подведением итогов проведенной работы: содержать краткий анализ-обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой Вы солидарны.

Структура реферата

1. Начинается реферат с титульного листа.
2. За титульным листом следует Оглавление. Оглавление - это план реферата, в котором каждому разделу должен соответствовать номер страницы, на которой он находится.
3. Текст реферата. Он делится на три части: введение, основная часть и

заключение.

а) Введение - раздел реферата, посвященный постановке проблемы, которая будет рассматриваться и обоснованию выбора темы.

б) Основная часть - это звено работы, в котором последовательно раскрывается выбранная тема. Основная часть может быть представлена как цельным текстом, так и разделена на главы. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует «перегружать» текст.

в) Заключение - данный раздел реферата должен быть представлен в виде выводов, которые готовятся на основе подготовленного текста. Выводы должны быть краткими и четкими. Также в заключении можно обозначить проблемы, которые «высветились» в ходе работы над рефератом, но не были раскрыты в работе.

4. Список источников и литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и все иные, изученные им в связи с его подготовкой. Работа, выполненная с использованием материала, содержащегося в одном научном источнике, является явным плагиатом и не принимается. Оформление Списка источников и литературы должно соответствовать требованиям библиографических стандартов.

Во введении раскрывается актуальность рассматриваемой темы, формируются цель и задачи работы, определяется объект и предмет исследования, раскрывается освещенность данной темы в литературе, описываются методы научного исследования, используемые в данной работе.

В основной части реферата должна быть раскрыта тема данной работы. Объем основной части должен быть не менее 10-15 страниц. В заключении делаются основные выводы, приводятся собственные предложения по определенной теме. В конце реферата обязателен библиографический список, оформленный в соответствии ГОСТ. Реферат выполняется с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327 через полтора интервала, шрифт Times New Roman, размер букв шрифта 14, цвет черный. Также необходимо соблюдать следующие размеры полей:

правое – 10 мм,
левое – 30 мм,
верхнее – 20 мм.
нижнее – 20 мм.

Номер листа проставляется в центре нижней части листа без точки. Нумерация страниц сквозная.

Этапы работы над рефератом:

1. *Выбор темы.* Тематика рефератов определяется преподавателем, но, прежде чем сделать выбор, вам необходимо определить, над какой проблемой вы хотели бы поработать и более глубоко её изучить.
2. *Подбор и изучение основных источников по теме.* Как правило, при разработке реферата используется не менее 8-10 источников литературы или электронных ресурсов.
3. *Составление библиографического списка.* Записи лучше делать во время изучения источников. На основе этих записей вы сформируете библиографический список.
4. *Обработка и систематизация материала.*
5. *Разработка плана реферата.*

6. *Написание реферата.* К сдаче зачета по дисциплине **«Чеченский язык»** допускаются лишь те студенты, которые выполнили письменную работу.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При реализации учебной работы по дисциплине «Чеченский язык» с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся и в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»** реализуется компетентностный подход. В рамках данной дисциплины осуществляется использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения практических занятий с использованием презентаций, внеаудиторная работа в научной библиотеке.

Для проведения индивидуальных консультаций может использоваться электронная почта.

- Электронная образовательная среда университета (http://www.chgu.org)
- Электронно-библиотечная система IPRBooks(http://www.iprbookshop.ru)
- Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)
- Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y Academic Edition Enterprise;
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 100-149 Nose 1 year Education License, договор № 15573/РНД 2933 от 27.12.2017 г.;
- OS Windows № 15576/РНД 2933 от 27.12.2017 г.;
- MS Office № 15576/РНД 2933 от 27.12.2016 г.Соглашение OVS (Open value subscription) Кодсоглашения V8985616;
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса 700 (Номер лицензионного документа: 658/2018 от 24.04.2018);
- WINHOME 10 RUS OLP NL Acdmc legalization GetGenuine (договор от 10.08.2017 г.);
- WINEDU RUS UpgrdSapk OLP NL Acdmc (договор от 10.08.2017 г.);
- CoreCAL SNGL LicSAPk OLP NL Acdmc UsrCAL (договор от 10.08.2017 г.);
- WinSvrStd RUS LicSAPk OLP NL Acdmc 2 Proc (договор от 10.08.2017 г.).

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А. Кадырова» располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, включающей современную вычислительную технику, объединенную в локальную вычислительную сеть, имеет выход в глобальные сети электронной коммуникации. Образовательный процесс происходит в учебных аудиториях, учебные аудитория обеспечены материально-технической базой: интерактивная доска, компьютер, проектор и все необходимое оборудование для проведения практических занятий по учебной дисциплине **«Чеченский язык».**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология переработки продукции растениеводства»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.22

Грозный 2022г.

Эсхаджиева Х.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология переработки продукции растениеводства» / Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции»(протокол №1 от 12 сентября 2022г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669 с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Эсхаджиева Х.Х.2022г.

©ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им.А.А.Кадырова»

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....281

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология переработки зерна и хлебопечения», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....281

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....281

4. Содержание и структура дисциплины.....281

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» вариативная часть блок 1 (Б1.В.ОД.1).....189

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....190

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....196

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).....292

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)....292

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....293

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....293

1. **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области переработки продукции растениеводства.

Задачи: изучение технологий переработки продукции растениеводства; организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки

Профессиональных:

Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства (ПКР-1).

В результате изучения 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, управлять соответствующими технологиями производства растениеводческой продукции,

Владеть: навыками составления технологических схем, оценки качества продуктов переработки.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки продукции растениеводства» относится к общим дисциплинам. Предшествующие дисциплины: технология производства продукции растениеводства, процессы и аппараты пищевых производств, оборудование перерабатывающих производств. Дисциплина «Технология переработки продукции растениеводства» является предшествующей для следующих дисциплин: стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.

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 по очной форме составляет 5 зачетных единиц(180часов)

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ 6 семестра	№ 7 семестра	Всего

Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**48**	**48**	**84**
Лекции (Л)	24	24	48
Практические (ПЗ)	24	24	48
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	**24**	**6**	**30**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**			
Расчетно-графические задания (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов	24	6	30
Зачет/экзамен	зачет	Экзамен 54	

4.2. Содержание разделов дисциплины.

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Введение Переработка зерна в муку.	Виды помолов. Ассортимент мукомольного производства. Классификация помолов. Помолы. Ассортимент продукции мукомольного производства. Подготовка зерна к помолу в элеваторе. Формирование помольной партии. Подготовка помольных партий. Подготовка зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельницы. Последовательность технологических операций в зерноочистительном отделении мельницы. Построение технологического процесса подготовки зерна к помолу на мукомольном заводе, оснащенном комплектным оборудованием. Ситовое сепарирование. Выделение минеральных примесей. Очистка зерна от примесей, отличающихся длиной. Очистка зерна от металломагнитных примесей. Очистка зерна от примесей, отличающихся от него аэродинамическими свойствами. Очистка поверхности зерна	С – собеседование;

2	Переработка зерна в крупу.	Технологические свойства зерна крупяных культур. Основные данные о строении зерна. Структурно-механические и физико-химические особенности зерна. Подготовка зерна к переработке. Последовательность технологических операций в зерноочистительном отделении крупозавода. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур. Переработка зерна в крупу. Сортирование зерна перед шелушением. Шелушение зерна. Сортирование продуктов шелушения. Крупоотделение. Шлифование и полирование крупы. Дробление ядра. Контроль крупы, побочных продуктов и отходов	С – собеседование;
3	Технология хлебопекарного производства	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Последовательность и назначение отдельных технологических операций при производстве хлеба. Сырье хлебопекарного производства. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Характеристика и свойства других видов сырья, применяемого. при производстве хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка сырья к пуску в производство. Хранение муки. Подготовка муки к производству. Хранение и подготовка дрожжей, соли, сахара и других видов сырья.	С – собеседование;
4	Технология производства растительных масел	**Извлечение масла прессовым способом**. **Получение растительных масел**. **Очистка масличных семян от примесей**. **Извлечение масла прессовым способом**. **Способ экстрагирования получения масел**. **Дистилляция мицеллы**. **Отгонка растворителя из шрота**.	С – собеседование;
5	Технология свеклосахарного производства	Производство сахара-песка. Характеристика сахарного завода. Поступление свеклы в завод и очистка ее от примесей. Получение диффузионного сока. Очистка диффузионного сока. Сгущение и выпаривание сока. Технологические схемы сока очистительного отделения	С – собеседование;

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1	Введение Переработка зерна в муку	36	12	12		12
2	*Переработка зерна в крупу*	*36*	*12*	*12*		*12*
Итого:		*72*	*24*	*24*		*24*

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
3	Технология хлебопекарного производства	18	8	8		2
4	*Технология производства растительных масел*	*18*	*8*	*8*		*2*
5	*Технология свеклосахарного производства*	***18***	***8***	***8***		***2***
	экзамен	***54***				
Итого:		***108***	***24***	***24***		***6***

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ций
Введени.Переработка зерна в муку	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию,	Собеседование	12	ПКР-1

	промежуточному контролю.			
Переработка зерна в крупу	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	12	ПКР-1
Технология хлебопекарного производства	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	2	ПКР-1
Технология производства растительных масел	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	2	ПКР-1
Технология свеклосахарного производства	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	2	ПКР-1

4.5 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.6 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
		3	4.

1.	1 Переработка зерна в муку	Значение курса переработки растениеводческой продукции.	2
2.		Формирование качества растениеводческой продукции при выращивании и хранении для переработки	4
3.		Переработка зерна в муку	6
4.	2 Переработка зерна в крупу	Физические свойства зерновых масс и зерновых продуктов	4
5.		Переработка зерна в крупу .Продукты переработки зерна	8
6.	3 Технология хлебопекарного производства	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий	6
7.		Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки	2
8.	4 Технология производства растительных масел	Очистка масличных семян от примесей.	2
9.		Экстракционный способ получения масел	6
10.	5 Технология свеклосахарного производства	Подготовка сахарной свеклы к переработке	2
11.		Технология производства сахара-песка	6

4.6. Курсовой проект (курсовая работа) – не предусмотрен.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ семестра 6	№ семестра 7	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**32**	**32**	**64**
Лекции (Л)	16	16	32
Практические (ПЗ)	16	16	32
Лабораторные работы (ЛР)			

Самостоятельная работа:	**36**	**67**	**103**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**			
Расчетно-графические задания (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Зачет/экзамен	**Зачет 4**	**Экзамен 9**	**13**

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1	Введение. Переработка зерна в муку	32	8	8		16
2	*Переработка зерна в крупу*	*36*	*8*	*8*		*20*
	зачет	*4*				
Итого:		*72*	*16*	*16*		*36*

Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
3	Технология хлебопекарного производства	34	6	6		22
4	*Технология производства растительных масел*	*30*	4	4		22
5	*Технология свеклосахарного производства*	***35***	**6**	6		**23**
	экзамен	***9***				

Итого	***108***	**16**	**16**		**67**

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции (й)
Введение. Переработка зерна в муку	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	16	ПКР-1
Переработка зерна в крупу	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	20	ПКР-1
Технология хлебопекарного производства	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	22	ПКР-1
Технология производства растительных масел	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не	Собеседование	22	ПКР-1

	выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.			
Технология свеклосахарного производства	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	23	ПКР-1

4.5 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.6 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
		3	4.
1	1 Переработка зерна в муку	Значение курса переработки растениеводческой продукции.	2
2		Формирование качества растениеводческой продукции при выращивании и хранении для переработки	2
3		Переработка зерна в муку	4
4	2 Переработка зерна в крупу	Физические свойства зерновых масс и зерновых продуктов	2
5		Переработка зерна в крупу .Продукты переработки зерна	6
6	3 Технология хлебопекарного производства	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий	2
7		Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки	4

8	4 Технология производства растительных масел	Очистка масличных семян от примесей.	2
9		Экстракционный способ получения масел	2
10	5 Технология свеклосахарного производства	Подготовка сахарной свеклы к переработке	2
11		Технология производства сахара-песка	4

4.6. Курсовой проект (курсовая работа)- не предусмотрен.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология переработки продукции растениеводства»

1. Шевцов А.А. Зерносушение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шевцов А.А., Дранников А.В., Купцов С.В.— Электрон. текстовые данные — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 80 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27315— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Технология переработки продукции растениеводства/Под ред. Н.М.Личко. – М, КолосС, 2006.
3. Технология хранения зерна/Под редакцией Вобликова Е.М.- Санкт –Петербург-Москва-Краснодар,2003.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы промежуточной аттестации(экзамен)

1. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур. Ее виды и задачи.
2. Технологический процесс производства сахара
3. Классификация растительных масел и их хранение
4. Особенности строения зерна различных крупяных культур
5. Требования к качеству хлеба
6. Технология производства рисовой крупы
7. Требования к качеству сахара
8. Требования к качеству комбикормов и их хранение
9. Особенности приготовления ржаного хлеба
10. Факторы, влияющие на технологический процесс
11. Хранение крупы
12. Контроль норм выхода продукции в мукомольном производстве
13. Хранение муки
14. Значение переработки продукции растениеводства в укреплении экономики хозяйств и обеспечении населения продуктами питания
15. Технология производства гороховой крупы
16. Технологический процесс получения масла прессованием
17. Технология производства гречневой крупы
18. Способы производства хлебных изделий

19. Измельчение зерна в размольном отделении мельницы
20. Способы очистки растительного масла
21. Технология получения растительного масла методом экстракции.
22. Выход хлеба. Факторы, влияющие на данный показатель
23. Приемка и размещение зерна на мукомольном заводе
24. Подготовка зерна крупяных культур к переработке
25. Формирование сортов муки
26. Оценка качества крупы
27. Сырье для производства комбикормов и требование к нему
28. Понятие о технологическом процессе и его эффективности
29. Требования к качеству растительного масла.
30. Составление помольных партий зерна
31. Технология производства овсяных продуктов
32. Виды помолов зерна
33. Показатели качества муки и влияние на них применяемых технологических схем
34. Помолы пшеницы и ржи в обойную муку
35. Шлифование и полирование крупы. Цели и задачи
36. Рассева, ситовеечные машины, принципы работы и назначение
37. Крупяное производство. Цели и задачи в области производства круп
38. Пищевая ценность круп. Их место и значение рационе питания человека
39. История развития курса переработки продукции растениеводства и перспективы развития.
40. Повышение качества продукции растениеводства, как основной фактор рациональной переработки
41. Требования к качеству корнеплодов сахарной свеклы при производстве сахара
42. Метод прямой экстракции при производстве растительного масла
43. Технологические свойства зерна. Их значение при переработке
44. Холодный отжим при производстве растительного масла, и его особенности
45. Отходы свеклосахарного производства и их использование
46. Основные продукты мукомольного производства. Направления их использования
47. Технология производства комбикормов. Технологическая схема, применяемая при производстве комбикормов
48. Подготовка зерна к помолу. Очистка зерна от примесей
49. Гидротермическая обработка. Схемы подготовки зерна к помолу
50. Пищевая ценность хлеба. Ее зависимость от рецептуры
51. Характеристика технологического процесса получения крупы. Схема технологического процесса
52. Способы производства пшеничного хлеба
53. Современное состояние и перспективы развития перерабатывающей промышленности в РФ.
54. Масличное сырье как объект хранения, влияние условий хранения на качество масла
55. Требования к сырью, предъявляемые при производстве хлеба
56. Основные операции технологического процесса производства комбикормов
57. Подготовка зерна к помолу. Очистка зерна от примесей.
58. Ассортимент дробленых и недробленых круп

59. Виды вентилирования зерна в зависимости от его назначения
60. Виды потерь продукции в массе и в качестве.
61. Виды растительных масел.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Переработка зерна в муку	ПКР-1	Устный опрос
2	Переработка зерна в крупу	ПКР-1	Устный опрос
3	Технология хлебопекарного производства	ПКР-1	Устный опрос
4	Технология производства растительных масел	ПКР-1	Устный опрос
5	Технология свеклосахарного производства	ПКР-1	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично*» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература

1. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Российский университет дружбы народов, 2010. — 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11537 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Манжесов В. И., Попов И. А., Щедрин Д. С. Технология хранения растениеводческой продукции. – М.: КолосС, 2005. – 392 с.
3. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пилипюк В.Л.— Электрон. текстовые данные. — М.: Вузовский учебник,

2010. — 437 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/751 . — ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2. Дополнительная литература

1. Шевцов А.А. Зерносушение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шевцов А.А., Дранников А.В., Купцов С.В.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 80 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27315.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Технология переработки продукции растениеводства/Под ред. Н.М.Личко–М,: КолосС, 2006.
3. Технология хранения зерна/Под редакцией Вобликова Е.М.- Санкт –Петербург-Москва-Краснодар,2003.
4. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства/Под редакцией доктора сельскохозяйственных наук, профессора В.И.Филатова. -М.: КолосС,2004.
5. Послеуборочная обработка и хранение зерна//Вобликов Е.М. и другие// Ростов –на-Дону, 2001.
6. Маленький Б.Е., Лебедев В.Б., Винников Г.А.Технология приемки, хранения и переработки зерна. -М.: Агропромиздат, 1990.
7. Сапронов А.Р.Технология сахарного производства. -М.: Колос,1999.

7.3. Периодические издания

1. Хранение и переработка сельхоз сырья
2. Агротехника и технологии
3. Новое сельское хозяйство

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru
http://www.knigafund.ru
http://www.geotar.ru
http://www.e.lanbook.ru
http://www.iprbookshop.ru
http://www.znanium.ru
http://www.bibliotech.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями), по ключевым словам, курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:
-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;
-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:
-предоставление учебников и другого печатного материала;
-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;
-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;
-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.
- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
- информационно-поисковые системы:
GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.23

Грозный, 2017 г.

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции» / сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Шагаипов М.М., 17

®ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 434
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции**»,** соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 434
3. Место дисциплины в структуре ОПОП 435
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 435
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции» (Б1.О.23) 439
Этапы формирования и оценивания компетенций. 441
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 443
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 443
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). 443
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 444
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 444

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование знаний и умений поддерживать безопасность на производстве, а также формирование навыков правовых и организационных основ в охране труда и техники безопасности.

Задачи: изучать методы защиты и правила оказания первой помощи пострадавшим от воздействия различных вредных факторов методы защиты и правила оказания первой помощи пострадавшим от воздействия различных вредных факторов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции**»,** соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

- способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-3).

В результате изучения 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; основы безопасности при ЧС и основные способы защиты в ЧС.

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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.О.23). Предшествующие дисциплины: механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Дисциплина «Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции» является предшествующей для следующих дисциплин: Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования, Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства, холодильная техника.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4\144**	**4\144**
Контактная работа:	**48**	**16**
Занятия лекционного типа	24	8
Занятия семинарского типа	24	8
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**96**	**124**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**
1.	Правовые и организационные основы охраны труда	Основные законодательные акты Российской Федерации по охране труда. Система стандартов безопасности труда, отраслевые стандарты, нормы, правила и инструкции по охране труда. Организация службы охраны труда предприятия. Организация обучения работников безопасным методам труда. Порядок проведения предварительных и периодических

		медицинских осмотров работников и медицинских регламентов допуска к профессии. Обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.
2..	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	Охрана труда и система безопасности. Классификация опасностей. Медико-биологические основы техники безопасности
3.	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	Воздух производственной среды. Параметры микроклимата и их влияние на организм. Вредные вещества. Мероприятия и средства нормализации воздушной среды. Вредные излучения и защита от них. Шум, вибрация и защита от них. Общие требования к производственному освещению
4.	Основы пожаро- и электробезопасности	Основные понятия пожарной безопасности Горение и пожары. Основные причины пожаров. Меры защиты от пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, определяющие исход поражения. Обеспечение безопасности при работе с электротоком. Технические меры защиты от поражения током. Средства защиты, используемые в электроустановках.
5.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	Чрезвычайные ситуации, их классификация. Чрезвычайные ситуации мирного времени и военно-политического характера. Способы защиты населения в ЧС.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		
		Занятия	**Занятия**	Самостоятельная

		лекционного типа	**семинарского типа**	работа
		Лекции	*Практические занятия*	
1.	Правовые и организационные основы охраны труда	4	4	16
2	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	4	4	20
3	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	6	6	20
4.	Основы пожаро- и электробезопасности	6	6	20
5.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	4	4	20

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические (семинарские) занятия

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***	Кол-во часов
1.	Правовые и организационные основы охраны труда	Основные законодательные акты Российской Федерации по охране труда. Система стандартов безопасности труда, отраслевые стандарты, нормы, правила и инструкции по охране труда. Организация службы охраны труда предприятия. Организация обучения работников безопасным методам труда. Порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентов допуска	4

		к профессии. Обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.	
2.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	Охрана труда и система безопасности. Классификация опасностей. Медико-биологические основы техники безопасности	4
3.	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	Воздух производственной среды. Параметры микроклимата и их влияние на организм. Вредные вещества. Мероприятия и средства нормализации воздушной среды. Вредные излучения и защита от них. Шум, вибрация и защита от них. Общие требования к производственному освещению	6
4.	Основы пожаро- и электробезопасности	Основные понятия пожарной безопасности Горение и пожары. Основные причины пожаров. Меры защиты от пожаров. Способы и средства тушения пожаров. Действие электрического тока на организм человека. Факторы, определяющие исход поражения. Обеспечение безопасности при работе с электротоком. Технические меры защиты от поражения током. Средства защиты, используемые в электроустановках.	6
5.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	Чрезвычайные ситуации, их классификация. Чрезвычайные ситуации мирного времени и военно-политического характера. Способы защиты населения в ЧС.	4

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
1.	Правовые и организационные основы охраны труда	1	2	22
2.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	2	2	26
3.	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	2	2	24
4.	Основы пожаро- и электробезопасности	2	1	26
5.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	1	1	26

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции» (Б1.О.23)

1. Иванов, И.Ю. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: конспект лекций / Ю.И.Иванов, Е.А.Попова. - Кемерово: КемТИПП, 2014. - 163
2. . Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Учебное пособие / Под ред. А.И. Сидорова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2012. - 552 с.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

1. Основные законодательные акты Российской Федерации по охране труда.

2. Система стандартов безопасности труда, отраслевые стандарты, нормы, правила и инструкции по охране труда.
3. Организация службы охраны труда предприятия.
4. Организация обучения работников безопасным методам труда.
5. Порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентов допуска к профессии.
6. Обеспечение работников спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.
7. Положения ФЗ РФ №181-ФЗ «Об основах охраны труда в РФ».
8. Организация обучения работников безопасны методам труда.
9. Обучение руководителей и специалистов безопасным методам труда.
10. Понятие вводного инструктажа и примерный перечень основных вопросов вводного инструктажа.
11. Понятие первичного инструктажа и примерный перечень основных вопросов первичного инструктажа.
12. Повторный, внеплановый и целевой инструктаж.
13. Аттестация рабочих мест по условиям труда.
14. Безопасность жизнедеятельности. Аксиома опасностей.
15. Классификация опасностей.
16. Опасные и вредные производственные факторы.
17. Понятие о ПДК и ПДУ
18. Средства обеспечения безопасности.
19. Естественные системы защиты организма.
20. Воздух производственной среды.
21. Параметры микроклимата и их влияние на организм.
22. Гигиеническое нормирование воздействия показателей микроклимата на человека.
23. Оптимальные и допустимые уровни микроклимата.
24. Способы и средства нормализации микроклимата.
25. Системы вентиляции и кондиционирование воздуха.
26. Организация работ в неблагоприятных микроклиматических условиях.
27. Вредные излучения и защита от них.
28. Ионизирующие излучения и защита от них.
29. Электромагнитные излучения и защита от них.
30. Шум, вибрация и защита от них.
31. Действие шума, вибрации, ультра и инфразвука на организм человека.
32. Основные методы защиты от шума и вибрации.
33. Общие требования к производственному освещению.
34. Токсикология вредных и опасных веществ, их классификация и принципы нормирования.
35. Причины несчастных случаев и методы изучения травматизма.
36. Показатели травматизма.
37. Профессиональные заболевания и их классификация.
38. Профилактика травматизма и профессиональных заболеваний.
39. Расследование и учет несчастных случаев на предприятии.
40. Действие электрического тока на организм человека.
41. Факторы, определяющие исход поражения.
42. Обеспечение безопасности при работе с электротоком.

43. Технические меры защиты от поражения током.
44. Средства защиты, используемые в электроустановках.
45. Возможные схемы поражения человека электротоком.
46. Основные причины поражения электрическим током.
47. Защитное зануление.
48. Освобождение человека от действия электрического тока.
49. Горение и пожары. Основные причины пожаров.
50. Основные понятия пожарной безопасности.
51. Меры защиты от пожаров.
52. Требования к эвакуации людей.
53. Способы и средства тушения пожаров.
54. Организация работ при тушении пожаров.
55. Противопожарные требования к генеральным планам.
56. Тушение пожаров.
57. Огнетушащие вещества.
58. Противопожарное водоснабжение.
59. Первичные средства пожаротушения.
60. Средства извещения и сигнализации о пожаре.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Правовые и организационные основы охраны труда	ОПК-3	Устный опрос
2.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	ОПК-3	Устный опрос
3.	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	ОПК-3	Устный опрос
4.	Основы пожаро- и электробезопасности	ОПК-3	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

1. Иванов, И.Ю. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: конспект лекций / Ю.И.Иванов, Е.А.Попова. - Кемерово: КемТИПП, 2014. - 163
2. . Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Учебное пособие / Под ред. А.И. Сидорова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: КНОРУС, 2012. - 552 с.

7.2.Дополнительная литература

4 Шкрабак, В.С. Безопасность жизнедеятельности в сельскохозяйственном производстве [Текст]: учебник / В.С.Шкрабак, А.В. Луковников, А.К. Тургиев. – М.:КолосС, - 2003. - 512с.

5 Мастрюков, Б.С. Безопасность в чрезвычайных ситуациях [Текст]: учебник / Б. С. Мастрюков. 3-е изд., перераб. И доп. - М.: Академия, 2006. - 336 с.

7.3. Периодические издания

3. Агротехника и технологии
4. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp
AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/
Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web
AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке
AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля. http://www.cnshb.ru/aw/russian/
БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru
БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.
2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.
3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.
5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.
6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:
-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;
-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.
Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:
-предоставление учебников и другого печатного материала;
-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;
-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;
-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.
- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
- информационно-поисковые системы:
GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Процессы и аппараты пищевых производств»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.24

Грозный 2022

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» / сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Шагаипов М.М., 2022
®ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Содержание

1. **Цель и задачи освоения дисциплины** 434
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 434
3. Место дисциплины в структуре ОПОП 435
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 435
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» (Б1.О.24) 439
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 439
Этапы формирования и оценивания компетенций. 441
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 443
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 443
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). 443
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 444
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 444

1. **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины: формирование знаний и умений применят процессов и аппаратов, применяемых в пищевой промышленности, а также формирование навыков расчета и анализа процессов и аппаратов.

Задачи: изучить методы работ процессов и аппаратов, применяемых в пищевой промышленности; общие закономерности наиболее типичных процессов; методы интенсификации и типовое оборудование; освоение принципов работ аппаратов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

Способность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПКО-5);

В результате изучения 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: планирования схемы и структуры процессов аппаратов; составления программы работ процессов и аппаратов и методики проведения анализов работ.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.О.24). Предшествующие дисциплины: механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является предшествующей для следующих дисциплин: Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования, Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства, холодильная техника.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 2 зачетных единиц (72 часов).

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ 5 семестра	Всего
Общая трудоемкость	**252/7,0**	**252/7,0**
Аудиторные работы:	**104/2,8**	**104/2,8**
Лекции (Л)	46/1,27	46/1,27
Практические (ПЗ)	58/1,61	58/1,61
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	**36/1,0**	**36/1,0**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**		
Расчетно – графические задания (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов	121/3,36	121/3,36
Зачет/экзамен	Зачет	Зачет

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
	2	3	4
1.	Гидромеханические процессы	Неоднородные системы и методы их разделения. Характеристика неоднородных систем. Методы разделения неоднородных систем. Материальный баланс гидромеханических процессов. Кинетика разделения неоднородных систем. Отстаивание под действием гравитационного поля. Осаждение под действием центробежной силы. Оборудование для отстаивания и осаждения	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
2.	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	Общие сведения. Теория фильтрования. Оборудование для фильтрования. Классификация оборудования. Расчет оборудования. Разделение газовых неоднородных систем. Способы очистки газов	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
3.	Мембранные процессы	Общие сведения. Теоретические основы разделения обратным осмосом и ультрафильтрацией. Характеристика мембран. Классификация мембранных аппаратов	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
4.	Перемешивание пищевых сред	Теоретические основы процесса перемешивания. Термины и определения. Степень однородности. Способы	Тестирование (Т) Рубежный

		смешивания	контроль (РК)
5.	Теплообменные процессы в пищевых производствах	Теоретические основы теплообмена. Виды тепловых процессов. Классификация теплообменных аппаратов	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
6.	Выпаривание	Теоретические основы выпаривания. Способы выпаривания. Выпаривание с применением теплового насоса	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
7.	Основы массопередачи. Абсорбция	Кинетика массопередачи. Движущая сила массообменных процессов. Материальный баланс и законы массообменных процессов. Основы абсорбции. Схемы абсорбции и типы абсорберов	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
8.	Адсорбция	Адсорбенты, применяемые в пищевых производствах. Кинетика адсорбции. Классификация адсорберов. Ионообменные процессы в пищевых технологиях	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
9.	Экстракция	Экстракция в системе «жидкость-жидкость». Выщелачивание. Классификация экстракторов. Экстракция в системе «жидкость – жидкость»	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
10.	Сушка пищевого сырья	Формы связи влаги с материалом. Кинетика сушки. Классификация сушильных установок	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
11.	Перегонка и ректификация	Основы процессов разделения жидких смесей. Способы перегонки. Материальный и тепловой баланс ректификационных установок. Схемы ректификационных установок	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
12.	Кристаллизация	Основы кристаллизации. Материальный и тепловой баланс кристаллизации. Классификация кристаллизаторов	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
13.	Измельчение твердого пищевого сырья	Теоретические основы измельчения. Конструкции измельчителей. Разделение смеси в центробежных силах	Тестирование (Т) Рубежный контроль

			(РК)
14.	Уплотнение твердых материалов	Теоретические основы уплотнения твердых материалов. Оборудование для прессования	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Гидромеханические процессы	14	2	4		8
2	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	16	4	4		8
3	Мембранные процессы	16	2	4		10
4	Перемешивание пищевых сред	16	4	4		8
5	Теплообменные процессы в пищевых производствах	16	4	4		8
6	Выпаривание	16	2	4		10
7	Основы массопередачи. Абсорбция	16	4	4		8
8	Адсорбция	16	2	4		10
9	Экстракция	16	4	4		8
10	Сушка пищевого сырья	16	2	4		10
11	Перегонка и ректификация	16	4	4		8
12	Кристаллизация	16	4	4		8
13	Измельчение твердого пищевого сырья	16	4	4		8
14	Уплотнение твердых материалов	16	4	4		9
Итого		72	46	58		121

4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические (семинарские) занятия

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4

1.	1	Гидромеханические процессы	4
2.	2	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	4
3.	3	Мембранные процессы	4
4.	4	Перемешивание пищевых сред	4
5.	5	Теплообменные процессы в пищевых производствах	4
6.	6	Выпаривание	4
7.	7	Основы массопередачи. Абсорбция	4
8.	8	Адсорбция	4
9.	9	Экстракция	4
10.	10	Сушка пищевого сырья	4
11.	11	Перегонка и ректификация	4
12.	12	Кристаллизация	4
13.	13	Измельчение твердого пищевого сырья	4
14.	14	Уплотнение твердых материалов	4

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часов)

Вид работы	Трудоемкость, часов		
	№ семестра		Всего
	5	6	
Общая трудоемкость	**140/4,0**	**42/1,16**	**186/5,16**
Аудиторные работы:	**30/0,83**	**12/0,33**	**42/1,82**
Лекции (Л)	16/0,44	6/0,16	22/0,61
Практические (ПЗ)	14/0,38	6/0,16	20/0,55
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	**110/3,05**	**30/0,83**	**140/3,88**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**			
Расчетно – графические задания (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов	110/3,05	30/0,83	140/3,88
Зачет/экзамен		Зачет 4/0,1	4/0,1

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Гидромеханические процессы	20	2	2		16

2	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	20	2	2		16
3	Мембранные процессы	20	2	2		16
4	Перемешивание пищевых сред	20	2	2		16
5	Теплообменные процессы в пищевых производствах	10	4	2		16
6	Выпаривание	20	2	2		16
7	Основы массопередачи. Абсорбция	18	2	2		14
	Итого:	140	16	14		110

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
8	Адсорбция	6	2			4
9	Экстракция	6		2		4
10	Сушка пищевого сырья	6	2			4
11	Перегонка и ректификация	6		2		4
12	Кристаллизация	6				6
13	Измельчение твердого пищевого сырья	6	2			4
14	Уплотнение твердых материалов	6		2		4
	Итого:	42	6	6		30

4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические (семинарские) занятия

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1.	1	Гидромеханические процессы	2
2.		Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	2
3.		Мембранные процессы	2
4.		Перемешивание пищевых сред	2
5.	2	Теплообменные процессы в пищевых производствах	2
6.		Выпаривание	2
7.		Основы массопередачи. Абсорбция	2
8.	3	Экстракция	2
9.		Перегонка и ректификация	2
10.		Уплотнение твердых материалов	2

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» (Б1.О.24)

1. Мефодьев М.Н. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств: методика курсового проектирования /М.Н. Мефодьев. −Новосибирск: НГАУ, 2006.

2. Процессы и аппараты пищевых производств: учеб. для вузов: в 2 кн./ А.Н. Остриков и др.; под ред. А.Н. Острикова.−СПб.: ГИОРД, 2007.−Кн. 2.–697 с.

3. Гигиенические аспекты, технология и аппаратурное оформление витаминизации пищевых продуктов. // Иванец В.Н., Позняковский В.М., Спиричев В.Б. – Кемерово: КемТИПП. – 1991. –164с., ил.

4. Иванец В.Н. Смесители порошкообразных материалов для витаминизации пищевых и кормовых продуктов. Обзор. //Изв. ВУЗов. Пищевая технология. – 1988, № 2. – С.97-100.

5. Иванец В.Н., Иванец Г.Е. Разработка новых конструкций вибрационных смесителей для интенсификации процесса смешивания при производстве комбинированных продуктов. // Изв. ВУЗов. Пищевая технология. – 2000, № 5-6. – С.38-42.

6. Иванец Г.Е. Разработка смесительных агрегатов вибрационного типа для получения комбинированных продуктов. // Кемерово: КемТИПП. – 2001. – 156с.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

6.1 Вопросы к экзамену/зачету

1. Неоднородные системы
2. Методы их разделения неоднородных систем.
3. Характеристика неоднородных систем.
4. Методы разделения систем.
5. Материальный баланс гидромеханических процессов.
6. Кинетика разделения неоднородных систем.
7. Отстаивание под действием гравитационного поля.
8. Осаждение под действием центробежной силы.
9. Оборудование для отстаивания и осаждения Общие сведения.
10. Теория фильтрования.
11. Оборудование для фильтрования.
12. Классификация оборудования.
13. Расчет оборудования.
14. Разделение газовых неоднородных систем.
15. Способы очистки газов Общие сведения.
16. Теоретические основы разделения обратным осмосом
17. Теоретические основы разделения ультрафильтрацией.
18. Характеристика мембран.
19. Классификация мембранных аппаратов
20. Теоретические основы процесса перемешивания. Термины и определения.
21. Степень однородности.
22. Способы смешивания

23. Теоретические основы процесса перемешивания. Термины и определения.
24. Содержание и последовательность расчетов аппаратов пищевых производств.
25. Методы интенсификации процесса осаждения

26. Теоретические основы теплообмена.

27. Виды тепловых процессов.
28. Классификация теплообменных аппаратов
29. Основы процессов разделения жидких смесей.
30. Способы перегонки.
31. Материальный и тепловой баланс ректификационных установок.
32. Схемы ректификационных установок
33. Формы связи влаги с материалом.
34. Кинетика сушки.
35. Классификация сушильных установок
36. Гидромеханические процессы
37. Фильтрование.
38. Разделение газовых неоднородных систем
39. Мембранные процессы
40. Перемешивание пищевых сред
41. Термины и определения.
42. Степень однородности.
43. Способы смешивания
44. Теоретические основы теплообмена.
45. Виды тепловых процессов.
46. Классификация теплообменных аппаратов
47. Основы процессов разделения жидких смесей.
48. Способы перегонки.
49. Материальный и тепловой баланс ректификационных установок.
50. Схемы ректификационных установок
51. Формы связи влаги с материалом.
52. Кинетика сушки.
53. Классификация сушильных установок
54. Гидромеханические процессы
55. Фильтрование.
56. Разделение газовых неоднородных систем
57. Мембранные процессы
58. Перемешивание пищевых сред
59. Поверхностная конденсация и аппараты где она осуществляется
60. Отличие между мокрыми и сухими конденсаторами

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

I:
S: Разность потенциалов в двух точках пространства называют
+: движущая сила процесса
-: Энергетическое поле

-: Разность приложенных сил
-: Сумма приложенных сил

I:
S: Насыпной плотностью измеряют
-: Жидкости
-: Твердые тела
-: Газы
+: Сыпучие вещества

I:
S: Величина, характеризующая сопротивляемость жидкости называется
+: Динамический коэффициент вязкости
-: Кинематический коэффициент вязкости
-: Внутреннее трение
-: Тепловое сопротивление

I:
S: Динамический коэффициент вязкости это
+: Величина, характеризующая сопротивляемость жидкости
-: Кинематический показатель вещества
-: Внутреннее трение
-: Тепловое сопротивление

I:
S: Отношение динамического коэффициента вязкости к плотности жидкости называется
-: Тепловая вязкость
+: Кинематический коэффициент вязкости
-: Коэффициент плотности
-: Объемный коэффициент

I:
S: Кинематический коэффициент вязкости это
-: Тепловая вязкость
+: Отношение динамического коэффициента вязкости к плотности жидкости
-: Коэффициент плотности
-: Объемный коэффициент

I:
S: Силы, возникающие как следствие нескомпенсированного притяжения внутренними молекулами молекул, находящихся на свободной поверхности, называются
Компенсирующие силы
+: Силы поверхностного натяжения
-: Молекулярные силы
-: Свободные связи

I:
S: Теплопроводность это
-: Теплоотдача
-: Интенсивность теплопередачи
+: Интенсивность распространения тепла внутри различных тел
-: Тепловая скорость

I:
S: Количество тепла, затрачиваемое для изменения температуры различных веществ на один градус, называется
+: Удельной теплоемкостью
-: Теплостойкостью
-: Удельной теплопроводностью
-: Температурой нагрева

I:
S: Чтобы процессы, протекающие в промышленном аппарате и его модели, были подобны, необходимы
+: Физическое и геометрическое подобия
-: Химическое и математическое подобия
-: Биологическое и математическое подобия
-: Физическое и биологическое подобия

I:
S: Мера отношения сил инерции и сил трения в потоке жидкости называется
-: Критерий Эйлера
-: Критерий Фруда
+: Критерий Рейнольдса
-: Критерий Галилея

I:
S: Мера отношения силы инерции и силы тяжести называется
-: Критерий Нуссельта
-: Критерий Архимеда
-: Критерий Фурье
+: Критерий Фруда

I:
S: Разность температур это
-: Движущая сила механических процессов
-: Движущая сила массообменных процессов
+: Движущая сила тепловых процессов
-: Движущая сила химических процессов

I:
S: По формуле $i=D_{cp}/d_{cp}$ вычисляется

+: Степень измельчения
-: Средние диаметры частиц
-: Количество исходной смеси
-: Масса прохода

I:
S: Измельчение материала до размера $75 \cdot 10^{-3}$мм называется
+: Размол
-: Мелкое измельчение
-: Среднее измельчение
-: Коллоидное измельчение

I:
S: Размолом называют
+: Измельчение материала до размера $75 \cdot 10^{-3}$мм
-: Измельчение материала до размера 0,1 мм
-: Измельчение материала до размера 0,01мм
-: Измельчение материала до размера 2-5 мм

I:
S: Экономическая эффективность измельчения, прежде всего зависит от
-: Стоимости энергоносителей
+: Качества сырья
-: Производительности машин
-: Себестоимости оборудования

I:
S: Процесс разделения сыпучих материалов по размеру форме или плотности называется
-: Дробление
+: Сортирование
-: Просеивание
-: Группирование

I:
S: Механическое сортирование на ситах называют
-: Ситование
-: Процеживание
-: Разделение
+: Просеивание

I:
S: Часть материала, прошедшей сквозь сито называется
-: Провал
+: Проход
-: Расход
-: Отход

I:
S: Часть материала, не прошедшее через сито называется
-: Фактура
+: Сход
-: Сырье
-: Забой

I:
S: Какой номер имеет сито, с диаметром отверстий 3мм
-: №3
-: №15
-: №24
+: №30

I:
S: По формуле $\varphi=(S_0/S)*100\%$ вычисляют
-: Количество отверстий сита
-: Отношение стороны сита к размеру его отверстия
-: Отношение длины сита к его ширине
+: Живое сечение сита

I:
S: Эффективность просеивания зависит от
-: Количества отверстий сита
-: Площади сита
-: Размера отверстия сита
+: Живого сечения сита

I:
S: При механических процессах осуществляется перенос
-: Теплоты
-: Массы
+: Количества движения
-: Силы

I:
S: Рабочими органами молотковой дробилки являются
+: Молотки
-: Ножи
-: Терки
-: Жернова

I:
S: Для измельчения плодов и овощей используются
-: Вальцовые станки

-: Молотковые дробилки
-: Резательные машины
+: Дробилки с зубчатыми валками

I:
S: Машины, на которых осуществляется пневматическое сортирование, называются
-: Пневмомашины
+: Воздушные сепараторы
-: Воздухоочистители
-: Пневмоагрегаты

I:
S: Движение жидкости по капиллярам описывается уравнением
+: Пуазейля
-: Бернулли
-: Эйнштейна
-: Паскаля

I:
S: По формуле $\beta = \frac{h_o}{h}100\%$. Вычисляется
-: Коэффициент плотности
+: Коэффициент прессования
-: Объемный коэффициент
-: Коэффициент сопротивления

I:
S: Металлические примеси отделяют при помощи
+: Магнитных сепараторов
-: Решеток
-: Жидкости
-: Воздуха

I:
S: Машина для очистки зерна по форме зерен называется
-: Бурат
+: Триер
-: Рассев
-: Просев

I:
S: Ось цилиндрического бурата наклонена к горизонту на
+: 5…10^o
-: 15…20^o
-: 25…30^o
-: 40…45^o

I:
S: Гидростатика – это наука изучающая
-: Состав жидкости
-: Свойство жидкости
+: Равновесие жидкости
-: Химическую активность жидкости

I:
S: Отношение силы к площади называется
+: Давление
-: Импульс
-: Плотность
-: Ускорение

I:
S: Единица измерения давления
-: Джоуль
-: Стокс
-: Сименс
+: Паскаль

I:
S: Атмосферное давление равно
+: 101 кПа
-: 24 кПа
-: 59 кПа
-: 290 кПа

I:
S: Атмосферному давлению соответствует высота ртутного столба
+: 760 мм
-: 100 мм
-: 350 мм
-: 1200 мм

I:
S: Атмосферному давлению соответствует высота водяного столба
-: 1 м
-: 5м
+: 10 м
-: 100 м

I:
S: Давление в точке внутри жидкости зависит от
+: Глубины погружения
-: Плотности погруженного тела

-: Формы погруженного тела
-: Объема жидкости

I:
S: Принцип действия гидравлического пресса основан на законе
-: Ньютона
-: Гюйгенса
+: Паскаля
-: Сохранения энергии

I:
S: .Объем жидкости, протекающий через живое сечение в единицу времени называют
-: Плотностью потока
+: Расходом жидкости
-: Объемным расходом
-: Пропускной способностью

I:
S: По формуле $\Delta h=w^2/2g$ вычисляют
+: Высоту динамического напора
-: Давление движущегося потока
-: Скорость потока
-: Давление потока на стенку сосуда

I:
S: Отношение площади живого сечения к длине смоченного периметра называют
-: Гидравлический диаметр
-: Гидравлическая диагональ
+: Гидравлический радиус
-: Площадь сечения

I:
S: Движение жидкости, при котором слои жидкости не перемешиваются, называют
-: Турбулентным
-: Параллельным
-: Независимым
+: Ламинарным

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
5.	Гидромеханические процессы	ПКО-5	Устный опрос
6.	Фильтрование. Разделение газовых	ПКО-5	Устный опрос

	неоднородных систем		
7.	Перемешивание пищевых сред	ПКО-5	Устный опрос
8.	Выпаривание	ПКО-5	Устный опрос
9.	Экстракция	ПКО-5	Устный опрос
10.	Сушка пищевого сырья	ПКО-5	Устный опрос
11.	Измельчение твердого пищевого сырья	ПКО-5	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично*» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются

	неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература

1. Плаксин Ю.М. и др. Процессы и аппараты пищевых производств. -2-е изд., перераб. и доп. –М.: КолосС, 2006. - 760с.
2. Алексеев Г.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: краткий курс и лабораторные работы/ Алексеев Г.В.— Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2013. — 73 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16902. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2.Дополнительная литература

1. Остриков А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Остриков А.Н., Абрамов О.В., Логинов А.В.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2012.— 616 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15944. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Иванец В.Н., Бакин И.А., Ратников С.А. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2004. –180с.
3. Касаткин А.Г. Основные процессы и аппараты химической технологии: учебник для вузов / А.Г. Касаткин. −М.: Альянс, 2005. −753 с.
4. Лабораторный практикум по процессам и аппаратам пищевых производств. /Под ред. С.М. Гребенюка. –М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.
5. Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. – М.: Экономика, 1987. -270с.
6. Лобасенко Б.А., Космодемьянский Ю.В. Процессы гидромеханического разделения пищевых сред. // Кемерово: КемТИПП, 1999. – 103с.
7. Макаров Ю.И. Аппараты для смешения сыпучих материалов. – М.: Машиностроение, 1973. – 215с.
8. Проектирование процессов и аппаратов пищевых производств. /Под ред. В.Н. Стабникова.– Киев: Вища школа, 1988. -199с.
9. Рогинский Г.А. Дозирование сыпучих материалов. – М.: Химия, 1978. – 176с.

10. Стабников В.Н., Лысянский В.М., Попов В.Д. Процессы и аппараты пищевых производств. –М .: Агропромиздат, 1985. -510с.
11. Технологическое оборудование пищевых производств/Под ред. Б.М. Азарова.–М.: Агропромиздат, 1988.-463с.

7.3. Периодические издания

1. Агротехника и технологии
2. Хранение и переработка сельхоз сырья
3. Новое сельское хозяйство

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru
http://www.knigafund.ru
http://www.geotar.ru
http://www.e.lanbook.ru
http://www.iprbookshop.ru
http://www.znanium.ru
http://www.bibliotech.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.
2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.
3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.
4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.
5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.
6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:
-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.
Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:
-предоставление учебников и другого печатного материала;
-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;
-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;
-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.
- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
- информационно-поисковые системы:
GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

«Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.25

Грозный 2022

Исраилов М-А.М.Рабочая программа учебной дисциплины «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве» / Сост. М-А.М. Исраилов – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.»

\

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М-А.М. Исраилов 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет»,2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины 179

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 179

3. Место дисциплины в структуре ОПОП 180

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий. ..... **Error! Bookmark not defined.**

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве» ..... **Error! Bookmark not defined.**

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) ..... **Error! Bookmark not defined.**

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).**Error! Bookmark not defined.**

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).**Error! Bookmark**

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**Error! Bookmark not def**

10.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) ..... **Error! Bookmark not defined.**

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: подготовить студентов к самостоятельному использованию механических и автоматических устройств при производстве и
переработке продукции растениеводства и животноводства
Задачи: освоение основных принципов механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные компетенции (ПКО)

-решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот(ПКО-5.1)

В результате изучения 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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве», базовой части блока. Дисциплина механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве является предшествующей для следующих дисциплин: мелиорация, производство продукции растениеводства, земледелие, агрохимия.

4. Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 8 зачетных единиц (288 часов).

Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**8/288**	**8/288**
Контактная работа:	**119**	**46**
Занятия лекционного типа	51	20
Занятия семинарского типа	68	26
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет/экзамен 54	Экзамен 54
Самостоятельная работа (СРС)	**115**	**229**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**
1.	**Введение в дисциплину**	**Тема 1. Механизация и автоматизация технологических процессов** Краткий очерк развития научной дисциплины. Общая характеристика дисциплины	Собеседование, тест
2.	**Основные направления научно-технического прогресса.**	**Тема2.Механизация растениеводства и переработки** Растениеводства и переработки с/х продукции на основе комплексной механизации. **Тема 3. Интенсивные технологии** Интенсивные технологии производства продукции растениеводства и переработки с/х	Собеседование, тест

		продукции	
3.	**Механизированные технологические процессы в сельском хозяйстве.**	**Тема4.Механизированные технологические процессы** Классификация технологических процессов. Технологические процессы в растениеводстве и переработки с/х продукции. Технологические и конструктивно-технологические схемы технологических процессов	Собеседование, тест
4.	**Система технологий и машин.**	**Тема 5. Система технологий и машин** Классификация мобильных и стационарных технических средств с/х производства **Тема6.Производственные процессы, технологические процессы в сельскохозяйственном производстве** Передовые технологии производства растениеводческой продукции. Производственный процесс. Технологический процесс.	Собеседование, тест

5.	**Механизация технологических процессов в растениеводстве.**	**Тема7. Механизация технологических процессов в растениеводстве.** Механизация обработки почвы. Системы почвообрабатывающих машин. Способы посева и посадки различных с/х культур Механизация процессов посева, посадки и ухода за растениями. Технология уборки зерновых культур.	Собеседование, тест
6.	**Сельскохозяйственные машины**	**Тема 8. Общие сведения и понятия.** **Основные признаки с/х машин** Разработка и составление системы и комплексов машин. Агротехнические технико-экономические характеристики машин, методы их определения. Основные направления повышения технико-экономических показателей машин. **Тема9.Почвообрабатывающие машины.** Цель, задачи системы обработки почвы. Технологические операции и процессы, агротехнические требования. Комплексы машин для основной, поверхностной и специальной обработки почвы(плуги, бороны, лущильники, культиваторы, катки, фрезы, выравниватели); машины и приспособления для безотвальной обработки и предотвращения водной и ветровой эрозий почв; комбинированные машины и агрегаты. Организация работы почвообрабатывающих агрегатов, контроль качества.	Собеседование, тест

7.	**Тракторы и автомобили**	**Тема 10. Тракторы и автомобили, применяемые в сельском хозяйстве.** Тягачи и тяговый класс тракторов, базовая модель и модификации тракторов. Принципы и структура построения типажа тракторов. Классификация тракторов и автомобилей и их основные эксплуатационные и конструктивные особенности. **Тема 11. Общее устройство тракторов и автомобилей.** Агротехнические, технико-экономические и экономические требования к современным энергетическим средствам. Основные части, механизмы и системы тракторов и автомобилей, их назначение и принцип действия. Принципиальные отличия в устройстве новейших тракторов и автомобилей. Автотракторные двигатели внутреннего сгорания. Классификация общее устройство двигателей внутреннего сгорания	Собеседование, тест
8.	**Электрификация сельскохозяйственного производства**	**Тема 12.Основные сведения по электротехнике. Электрические машины и аппараты.** Электрическая цепь и ее элементы. Общие сведения об электротехнический материалах. Постоянный и переменный ток. Основные характеристики цепей постоянного, переменного однофазного и трехфазного токов. Сведения об электроизмерительных приборах и способах измерения. Трансформаторы, электродвигатели, выключатели, рубильники,	Собеседование, тест

		магнитные пускатели. Их типы, устройство, назначение, принцип действия. Электроснабжение с/х потребителей. Электрическое освещение и облучение. Современный способ получения электроэнергии. Передача электрической энергии на расстояние. Трансформаторные потребительские станции. **Тема 13.Основные схемы электроснабжения с/х потребителей электрической энергии.** Понятие о надежности и бесперебойности электроснабжения. Электрические нагрузки с/х предприятий. Графики электрических нагрузок. Понятие оптического излучения. Величины и единицы измерения. Лампы накаливания. Основные осветительные приборы, применяемые в с/х производстве. О облучательные ультрафиолетовые и инфракрасные установки в с/х. Электрический нагрев и электротехнологии. Основы безопасности эксплуатации электроустановок в с/х производстве. Способы электрического нагрева и классификация нагревательных устройств. Нагревательные элементы, провода и кабели. Электрические калориферы. Электродные водонагреватели, котлы. Электротехнологии в с/х	

		производстве. Действие электрического тока на человека и с/х животных. Пороговые значения силы тока. Основные меры, обеспечивающие безопасность при использовании электроустановок. Защитные средства. Первая помощь пострадавшему от электрического тока.	

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение в дисциплину	12	4	4	_	4
2	Основные направления научно-технологического прогресса	46	12	12	–	22
3	Механизированные технологические процессы в сельском хозяйстве.	30	10	10	–	10
4	Электрификация сельскохозяйственного процесса	20	8	8		4
	Итого	108	34	34	–	40

4.3.1. Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**		
		Контактная работа обучающихся		
			Аудиторная работа	Внеаудит.

		Всего	Л	ПЗ	ЛР	работа СР
1	2	3	4	5	6	7
3.	Система технологий и машин.	22	4	6	–	12
4.	Механизированные технологические процессы в растениеводстве	42	4	8	–	30
5.	Сельскохозяйственные машины	40	4	10		26
6.	Тракторы и автомобили	22	5	10		7
	Экзамен	54				
	Итого:	180	17	34	–	75

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела		Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции (й)
1	Основные направления научно-технологического прогресса	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	6	ПКО-5,1
2	Механизированные технологические процессы в сельском хозяйстве.	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	42	ПКО-5,1
3	Система технологий и машин.	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	40	ПКО-5,1
4	Механизированные технологические процессы в растениеводстве	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	20	ПКО-5,1

5	Сельскохозяйственные машины	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	46	ПКО-5,1
6	Тракторы и автомобили	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	57	ПКО-5,1
5	Электрификация сельского хозяйства	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	20	ПКО-5,1
Всего часов				231	

4.5. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.6. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1.	1	Изучение и разработка САУ поточной технологической линией	4
2.	1	Исследование систем программного управления технологическими процессами	4
3.	2.	Автоматизация режимов при хранении картофеля	4
4.	2.	Автоматизация сушки зерновых	4
5.	3.	Автоматизация технологической линии приготовления йогурта	4
6.	3.	Почвообрабатывающие машины	4
7.	3.	Машины для посева и посадки сельскохозяйственных культур	4
8.	3.	Машины для внесения удобрений и защиты растений	6

9.	3.	Машины для заготовки кормов из трав и силосных культур, уборки и послеуборочной обработки зерновых культур	4
10.	3.	Электрификация сельскохозяйственного производства	4
11.	9.	Сельскохозяйственные машины	6
12.	3.	Тракторы и автомобили	6
13.	3.	Комплексы машин для основной, поверхностной и специальной обработки почвы	4
14.	3	Тягачи и тяговый класс тракторов, базовая модель и модификации тракторов.	4
15.	4.	Автотракторные двигатели внутреннего сгорания.	6
Итого			68

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов					
	№ семестра 5	**№ семестра 6**	**№семестра 7**	**№семестра 8**	**№семестра 9**	**Всего**
Контактная	8	8	6	8	16	46

аудиторная работа обучающихся с преподавателем						
Лекции (Л)	4	4	-	4	8	20
Практические занятия (ПЗ)	4	4	6	4	8	26
Лабораторные работы (ЛЗ)		–	–			–
Самостоятельная работа:	46	46	28	52	59	231
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**						
Расчетно – графические задания (РГЗ)						
Реферат (Р)						
Эссе (Э)						
Самостоятельное изучение разделов	46	46	28	52	59	231
Зачет/экзамен			4		9	13

4.7. Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Введение в дисциплину	24	2	2	_	20
2	Основные направления научно-технологического прогресса	30	2	2	–	26
	Итого	54	4	4	–	46

4.7.1. Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
3.	Механизированные технологические процессы в сельском хозяйстве.	26	2	2	–	22
4.	Электрификация сельскохозяйственного процесса	28	2	2		24
	Итого	54	4	4	–	46

4.7.2. Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
4.	Система технологий и машин.	32	-	6	–	28
5.	зачет	4				
	итого	36		6		28

4.7.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7

4.	Сельскохозяйственные машины	26	2	2	–	30
5.	Тракторы и автомобили	34	2	2		22
	итого	60	4	4		52

4.7.4. Разделы дисциплины, изучаемые в 9 семестре

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
4.	Сельскохозяйственные машины	21	4	4	–	29
5.	Тракторы и автомобили	22	4	4		30
	экзамен	9				
	итого	84	8	8		59

4.8. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции (й)
Основные направления научно-технологического прогресса	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	20	ПКО-5,1
Механизированные технологические процессы в сельском хозяйстве.	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	24	ПКО-5,1
Система технологий и машин.	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	36	ПКО-5,1
Механизированные технологические	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	64	ПКО-5,1

процессы в растениеводстве				
Сельскохозяйственные машины	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	74	ПКО-5,1
Тракторы и автомобили	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	34	ПКО-5,1
Электрификация сельского хозяйства	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	36	ПКО-5,1
Всего часов			288	

4.9. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.10. Практические (семинарские) занятия.

№ занятия	№ раздела	Тема	Количество часов
1.	1	Изучение и разработка САУ поточной технологической линией	2
2.	1	Исследование систем программного управления технологическими процессами	2
3.	2.	Автоматизация режимов при хранении картофеля	2
4.	2.	Автоматизация сушки зерновых	2
5.	3.	Автоматизация технологической линии приготовления йогурта	2
6.	3.	Почвообрабатывающие машины	2
7.	3.	Машины для посева и посадки сельскохозяйственных культур	2
8.	3.	Машины для внесения удобрений и защиты растений	2
9.	3.	Машины для заготовки кормов из трав и силосных культур, уборки и послеуборочной обработки зерновых	2

		культур	
10.	3.	Электрификация сельскохозяйственного производства	2
11.	9.	Сельскохозяйственные машины	2
12.	3.	Тракторы и автомобили	2
13.	4.	Автотракторные двигатели внутреннего сгорания.	2
Итого			26

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве»

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости

- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

6.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

Вопросы выносимые на экзамен

1. Классификация автомобилей по назначению и проходимости.
2. Общее устройство трактора и автомобиля. Назначение основных частей.
3. Классификация и общее устройство автотракторных двигателей.
4. Основные понятия и определения (мёртвая точка, ход поршня, рабочий и полный объём, литраж, степень сжатия).
5. Рабочий цикл четырёхтактного двигателя с внешним смесеобразованием.
6. Рабочий цикл двухтактного карбюраторного двигателя.
7. Кривошипно-шатунный механизм: назначение, устройство.
8. Газораспределительный механизм: назначение,устройство и работа.
9. Системы охлаждения: назначение, классификация, общее устройство и работа.
10. Устройство радиатора, водяного насоса, термостата.
11. Системы питания газобаллонных автомобилей.
12. Системы питания двигателей.
13. Смесеобразование в дизелях.
14. Смесеобразование в карбюраторных двигателях.
15. Классификация систем зажигания.
16. Общее устройство и работа батарейной системы зажигания.
17. Общее устройство трансмиссий автомобилей.
18. Классификация коробок передач.
19. Рулевое управление: общее устройство, типы рулевых механизмов.
20. Тормозные системы (виды).
21. Типы тормозных механизмов и привода.
22. Устройство и работа автотракторных воздухоочистителей.
23. Турбокомпрессор: назначение, устройство, работа.
24. Детали кривошипно-шатунного механизма: назначение, устройство.
25. Топливные баки и фильтры грубой и тонкой очистки топлива. Типы фильтрующих элементов.
26. Подкачивающие насосы тракторов и автомобилей: назначение, устройство и работа.
27. Форсунки: типы, устройство, работа.

28. Топливные насосы высокого давления. Основные части насоса, работа насосной секции.
29. Особенности устройства контактно-транзисторной системы зажигания.
30. Аккумуляторные батареи: устройство, работа.
31. Генераторы установки переменного тока. Устройство, работа.
32. Устройство прерывателя-распределителя, свечей и катушки зажигания.
33. Система пуска: назначение и способы пуска.
34. Тормозные системы автомобилей типа ГАЗ-, ЗИЛ-, КамАЗ-. Устройство и работа.
35. Тормозные системы тракторов.
36. Ходовая часть автомобилей и колёсных тракторов.
37. Ходовая часть гусеничных тракторов.
38. Неисправности кривошипно-шатунного механизма, их признаки, причины и способы устранения.
39. Комплектование кривошипно-шатунного механизма.
40. Машины для защиты почв от водной эрозии (ЩН-2-140).Устройство, принцип работы.
41. Машины для внесения твердых и жидких органических удобрений (РОУ-6, МЖТ-10). Устройство, принцип работы.
42. Бороны (зубовые бороны, ШБ-2,5, БСО-4А, БДН-3, БДТ-3), назначение, устройство, настройка и регулировки.
43. Агротехнические требования к посеву и посадке с/х культур. Способы посева и посадки.
44. Лущильники (ЛДГ-5А, ППЛ-10-25, ЛДГ-10). Назначение, устройство, настройка и регулировки.
45. Сеялки для посева пропашных культур (СУПН-8, ССТ-12Б), принцип работы, настройка и регулировки.
46. Агротехнические требования к машинам для защиты растений.
47. Способы защиты растений. Машины для защиты растений.
48. Протравитель семян (ПСШ-5), принцип работы, регулировки.
49. Требования к обработке почвы, подверженной ветровой и водной эрозии.
50. Зерноуборочный комбайн «Дон-1500Б». Устройство, принцип работы, регулировки.
51. Агротехнические требования к машинам для заготовки кормов. Технология заготовки сена, сенажа, силоса.
52. Устройство и принцип работы навозоуборочного транспортера ТСН-160А
53. Сеялки для посева зерновых культур (СЗ-3,6А, СЗТ-3,6А),устройства, принцип работы, регулировки.
54. Плуги (ПЛН-5-35, ПЛН-6-35, ПОН-3-30),назначение, устройства, принцип работы.
55. Установка для активного вентилирования сена (УВС-16А). Устройство, принцип работы.
56. Агрегаты для приготовления травяной муки (АВМ-06Р). Устройство, технологический процесс.
57. Культиваторы (КПС-4А, КПЗ-9,7). Назначение, устройство и регулировки.
58. Агротехнические требования к уборке. Способы уборки зерновых культур.
59. Агротехнические требования к машинам для внесения удобрений.
60. Сеялки для посева овощных культур (СО-4,2, СУПН-8), устройства, принцип работы, регулировки.

6.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

S:С/х тракторы классифицируют по следующим признакам:
-: по назначению, по типу ходовой части, по типу остова;
-: по проходимости;
-: по производительности;
-: по числу обслуживающего персонала.
S:Классификация с/х тракторов по назначению:
-: с/х и промышленного назначения;
-: пропашные, уборочные;
-: специализированные, садовые;
-: общего назначения, универсально – пропашные, специализированные.

I:
S:Выделить марки тракторов общего назначения:
-: ДТ – 75М, Т – 150К;
-: МТЗ – 82, Т – 70С;
-: Т -16М, К – 701;
-: Т -25, Т -70С.

I:
S:Выделить марки универсально – пропашных тракторов:
-: ДТ – 75-М, Т-70С;
-: МТЗ-80, Т-70С;
-: Т-16М, К-701;
-: Т-25; Т-70С.

1:
S: Упорядоченным движением процесса работы
-: Вращательным движением рабочих органов машин
-: Быстрой работой оператора
-: Частичной или полной заменой оператора специальными техническими средствами

I:
S: Механизация, электрификация и автоматизация Т.П. обеспечивают сокращение
-: Тепловой энергии
-: Полной энергии
-: Кинетической энергии
-: Доли тяжелого и малоквалифицированного физического труда в с/х производства

6.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие представления о специальности	УК-1	Устный опрос
2	Основы производства растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
3	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
4	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	УК-1	Устный опрос

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают

	ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

Основная учебная литература:

1. Кленин Н. И., Егоров В. Г. Сельскохозяйственные и мелиоративные машины. – М.: КолосС, 2005. –464с.

2. Федоренко В.Ф. Инновационная сельскохозяйственная техника на 9-й Российской агропромышленной выставке «Золотая осень» [Электронный ресурс]/ Федоренко В.Ф., Буклагин Д.С., Мишуров Н.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 176 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15734.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Федоренко В.Ф. Новая сельскохозяйственная техника за рубежом [Электронный ресурс]: научно-аналитический обзор/ Федоренко В.Ф., Буклагин Д.С., Мишуров Н.П.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 132 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15745.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
4. Шарипов В.М. Тракторы. Конструкция [Электронный ресурс]: учебник/ Шарипов В.М., Апелинский Д.В., Арустамов Л.Х.— Электрон. текстовые данные.— М.: Машиностроение, 2012.— 790 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/18547.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

Дополнительная учебная литература:

1. Техническая эксплуатация и ремонт технологического оборудования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Р.С. Фаскиев [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2011.— 261 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30133.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Бородин И.Ф., Судник Ю.А. Автоматизация технологических процессов. Москва «Колос С» 2004.
3. Воробьев В.А., Калинников В.В. и др. Механизация автоматизация с/х производство. Москва «Колос С» 2004.
4. Тарасенко А.П. Механизация и электрификация с/х производство. Москва «Колос С» 2004.
5. Халанский В.М., Горбачев И.В. Сельскохозяйственные машины. Москва «Колос С» 2004
6. Карташов Л.П., Козлов В.Т., Аверкиев А.А. Механизация и электрификация животноводства. М.: Агропромиздат, 1985.
7. Карташов Л.П., Чугунов А.И., Аверкиев А.А. Механизация, электрификация и автоматизация животноводства. М.:Колос, 1997. 368 с.
8. Князев А.Ф., Резник Е.И. и др. Механизация автоматизация животноводства Москва «Колос С» 2004.
9. Родичев В.А. Тракторы Москва AGADEMA 2003.
10. Устинов А.Н. Сельскохозяйственные машины Москва AGADEMA 2003.

Периодические издания:

1.Журнал «Современные технологии автоматизации»

2.© ООО "СТА-ПРЕСС", 1996-2013

3.Журнал «Новое сельское хозяйство» http://www.nsh.ru

4.Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp

AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/

Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web

AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке

AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля. http://www.cnshb.ru/aw/russian/

БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru

БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1.Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2.Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3.При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4.Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5.Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6.Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

10.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.О.26

Грозный 2022

Мамалова Х.Э. Рабочая программа учебной дисциплины «Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства»/ сост. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Х.Э.Мамалова – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имениА.А.Кадырова»,2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (уровень– бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ Х.Э.Мамалова, 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»,2022

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4.	Объём дисциплины по семестрам и видам занятий Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.	Курсовой проект	
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
8.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	17
9.	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) Периодические издания	19
10.	Интернет-ресурсы	20
11.	Методические указания к лабораторным занятиям	20
12.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	21
13.		21

Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной 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 освоения учебной 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с

планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Профессиональных: Способность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
3.	ПКО-6.1	Способность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. Готовность реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей.	Устройство и принцип действия машин и технологического оборудования технологии производственных процессов перерабатывающих предприятий; - назначение, классификацию, устройство, принцип работы технологического оборудования перерабатывающих предприятий; - методы оценки эффективности работы и выбора технологического оборудования перерабатывающих предприятий	осуществлять технологические регулировки, механизмов и оборудования, используемых в животноводстве и растениеводстве. Правильно подбирать оборудования для различных операций технологического процесса. рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы технологического оборудования;	владеть методами контроля качества продукции и технологических процессов. Навыками правильного составления технологических линий. успешно проводить расчѐт и выбор технологического оборудования перерабатывающих производств; -эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности.

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 соответствие с требованиями и условиями производства;
- организовывать рациональную эксплуатацию технологического оборудования

Владеть: успешно проводить расчѐт и выбор технологического оборудования перерабатывающих производств; -эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства». относится к дисциплинам базовой части блока 1 Б1.О.26. Предшествующие дисциплины: «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства», «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования», «Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства, холодильная техника».

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, приобретенных при изучении дисциплин, входящих в блок 1. в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина «Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства», изучается в 5 семестре очной и в 4 семестре заочной формам обучения.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий (6 з.е./5сем.-очная, 6 з.е./4-сем.-заочная формы обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	4
Аудиторные занятия (всего)	94	68	26
В том числе:			
Лекции	48	34	14
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	46	34	12
Самостоятельная работа (всего)	334	148	186
В том числе:			
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)		Зачет	Зачет-4

Общая трудоемкость час	432	216	216
Контактная работа (всего по дисциплине)	432	216	216

4.1Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 5 семестре

4.6. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.6.1. Очная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		6	6	-	24
2	Оборудование сооружений для хранения продукции		6	6	-	24
3	Элеваторы и зерносклады		6	6	-	26
4	Хранилища для овощей и плодов		6	6	-	24
5	Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности		6	6	-	26
6	Конструктивные особенности стационарных холодильников		4	4	-	24
7	итого		34	34		148

4.2.Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 4 семестре

4.7.Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.7.1. Заочная форма обучения

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		2	2	-	30
2	Оборудование сооружений для хранения продукции		2	2	-	30
3	Элеваторы и зерносклады		2	2		30
4	Хранилища для овощей и плодов		2	2		30
5	Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности		2	2		32
6	Конструктивные особенности стационарных холодильников		4	2		34
7	итого		14	12		186

Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.2. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
9.	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Цель и задачи создания сооружений и оборудования для обработки хранения и реализации растительной продукции. Организационные вопросы проектирования. Важность задачи укрепления продовольственной безопасности страны, значение создания и эксплуатации материально-технической базы для хранения сельскохозяйственной продукции. Современный метод хранения сельхозпродукции. Группы методов хранения. Простейшие сооружения для хранения картофеля и овощей-

		бурты и траншеи. Плодохранилища, овощехранилища, мясохранилища. Разновидности хранилища в зависимости от сроков хранения, от вида сельхозпродукции. Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции. Разработка технической документации, в соответствии с которой осуществляют строительство зданий и сооружений. Техническая документация, проект, задание на проектирование. Сведения необходимые к разработке проекта. Объем и содержание проектной документации и содержание их разделов. Технический проект- при разработке которого решают проблемы технического технико - экономического, экологического характера. Выбор и обоснованность технологии хранения, разработка технологической схемы, расчет количества оборудования, строительных конструкций будущего сооружения, вопросы энергоснабжения, механизации и автоматизации. Составление смет и спецификаций на заказное оборудование. Разработка рабочих чертежей, уточнение и детализация решения предусмотренные техническим проектом для производства строительно-монтажных работ. Утверждение проекта и государственная экспертиза. Подготовка тендерной документации, торги подряда на строительство объекта, заключение договора, финансирование и разработка рабочей документации. Выбор места строительства новых промышленных сооружений для хранения сельскохозяйственного сырь и продуктов его переработки, интересы и особенности с учетом создания условий труда и жизни населения.
10.	Оборудование сооружений для хранения продукции	Оборудование для приемки продукции. Транспортирующее и вентиляционное оборудование. Весовое оборудование общего и специального назначения. Подразделение весового оборудования по конструктивным особенностям. Основные характеристики весового оборудования как чувствительность, точность, устойчивость и их определения. Характеристика весов: гирные,

		шкальные, циферблатные, автомобильные, вагонные, платформенные, рычажные, ковшовые весы и их назначения. Основные методы автоматического взвешивания; как непрерывное и дискретное или периодическое. Конвейерные весы и их строение. Преимущества системы дискретного дозирования перед системой непрерывного взвешивания.
11.	Элеваторы и зерносклады	1. Элеваторы. 2. Задачи решаемые элеваторной промышленностью, важное звено агропромышленного комплекса. Назначение, основные сооружения входящие в комплекс элеватора. Основные функции и классификация элеваторов. Деление элеваторов по характеру работ, как заготовительные, перевалочные, базисные, портовые и производственные, а также хлебные базы. 3. Выбор участка под строительство элеватора, основные требования, предъявляемые к элеваторам, технологического конструктивного и экономического характера. 4. Строительные материалы. Типовые схемы элеваторов значение рабочего здания как производственного центра элеватора. Типы рабочих зданий. Конструкция силосов и их расположение. Главная составная часть элеватора – силосной корпус. Требования к силосному корпусу. Основные части строения силосного корпуса, загрузка и разгрузка силосов.

4.2.3 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.3Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Этапы и перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции растениеводства и животноводства.	Организационные вопросы проектирования. Важность задачи укрепления продовольственной безопасности страны, значение создания и эксплуатации материально-технической базы для хранения сельскохозяйственной продукции.
2.	Какие основные функции предприятий	Задачи решаемые элеваторной промышленностью, важное звено агропромышленного комплекса.

	элеваторной промышленности?	Назначение, основные сооружения входящие в комплекс элеватора. Основные функции и классификация элеваторов. Деление элеваторов по характеру работ, как заготовительные, перевалочные, базисные, портовые и производственные, а также хлебные базы.
3.	Понятие непрерывной холодильной цепи. Холодильный транспорт.	Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции. Конструктивные особенности стационарных холодильников. Классификация холодильного оборудования для мясомолочной продукции.
4.	Типы зернохранилищ.	Зерновые склады. Склады как наиболее распространенные зернохранилища в нашей стране. Назначение, классификация и общая характеристика зерновых складов. Немеханизированные и механизированные склады.
5.	Характеристика хлебоприемных предприятий.	Деление элеваторов по характеру работ, как заготовительные, перевалочные, базисные, портовые и производственные, а также хлебные базы.
6.	Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности.	Сооружения для хранения продуктов животноводства. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Типы сооружений для хранения продуктов животноводства: склады, ледники, холодильники, холодильные камеры. Их устройства, принцип действия, техническая характеристика. Ветеринарно - санитарные требования к ним. Резервуары общего и специального назначения для хранения молока. Их классификация

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№	**Наименование темы дисциплины или раздела**	**Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся**	**Оценочное средство**	**Кол-во часов ОФО/ ОЗО**	**Код конпетенции**

1	Классификация технологических машин и аппаратов.	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1
2	Варочное оборудование. Устройство и конструкция пищеварочных котлов	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1
3	Общие сведения об автоклавах и ваккум-аппаратах. Микроволновое оборудование	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1
4	Жарочно-пекарное оборудование. Классификация.	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1
5	Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Плиты электрические.	доклад	презентация	14/22	ПКО-6.1
6	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты.	доклад	презентация	14/22	ПКО-6.1

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

1. А.А.Курочкин, Г.В. Шабурова. «Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007г., учебник.
2. А.А. Курочкин, А.С. Гордеев, «практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007.
3. Богомолова А.В.,Перцевский Ф.В. Переработка продукции растительного происхождения.Санкт-Петербург.ГИОРД,2003.
4. Азаров Б.М., Мачихин С.А. и др.«Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий»//М.,1988, «Агропромиздат».
5. Драгилев А.И. «Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности»//М.,1988, «Агропромиздат»
6. Аминов М.С. и др. «Технологическое оборудование консервных и овощесушильных заводов»//М., 1996, «Колос»
7. Гребенюк С.М. «Технологическое оборудование сахарных заводов» М.1983, «Легкая и пищевая промышленность».

6. Курсовой проект (курсовая работа)

(Приводятся примерные темы курсового проекта или курсовой работы)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

7.1.Тематика докладов и презентации выносимых на аттестацию:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)
1.	Классификация технологических машин и аппаратов.
2.	Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные.
3.	Варочное оборудование. Устройство и конструкция пищеварочных котлов
4.	Общие сведения об автоклавах и ваккум-аппаратах. Микроволновое оборудование
5.	Жарочно-пекарное оборудование. Классификация.
6.	Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Плиты электрические.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.

7.2 **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Вопросы для итоговой аттестации:

1.Процессы выполняющие на технологическом оборудовании. Элементы промышленного робота.

2. Отличие действительной производительной машины от теоретической. Разделение поточных линий по виду связи между машинами.

3.Основные требования предъявляемые к технологическим машинам и аппаратам кондитерского производства.

4.Основные правила следуемые соблюдать при эксплуатации технологического оборудования.

5. Основные условия безопасной эксплуатации оборудования. Цели и способы перемешивания.

6. Устройство и работа шнекового смесителя. Устройство и работа лопастного смесителя

7.Преимущества вибросмесителя.

8.Классификация технологических машин и аппаратов.

9. Устроство и работа взбивальной машины ШЗД.

10. Вальцовый станок А1-Б3-2Н; устройство.

11.Машинно-аппаратная схема (МАС) производства массовых сортов хлеба.

12. МАС производства подсолнечного масла.

13. Энтолейтер Р3-БЭЗ-устройство, Энтолейтер Р3-БЭЗ-работа.

14. Конвективная сушилка ВИС -42Д-устройство,

15. Классификация оборудования для измельчения сырья.
16. Классификация оборудования для разделения сыпучих продуктов.
17. Конвективная сушилка ВИС-42Д. Устройство, технологический процесс.
18.Мойка, очистка сырья и тары. Классификация оборудования.
19. Оборудования для мойки сырья. Устройство и технологический процесс работы моечно-встряхивающей машины КМЦ.
20. Устройство и технологический процесс работы машины для мойки и шелушения зерна – А1-БМШ.
21.Устройство и технологический процесс работы машины Т-1-АМЕ-6— для мойки бутылок.
22. Устройство и технологический процесс работы универсальной косточко- выбивной машины.
23.Оборудование для проведения теплообменных и массообменных процессов.
24. Тепловая обработка. Классификация оборудования.
25. Устройство и технологический процесс работы кожухотрубчатого подогревателя.
26. Выпарные аппараты. Устройство и технологический процесс работы
27.Экстракция. Классификация оборудования.
28.Устройство и технологический процесс работы наклонного двухшнекового аппарата А1-ПДС-60.
29.Устройство и технологический процесс работы вертикального шнекового экстрактора НД—1240.
30.Сушка, выпечка, обжаривание. Классификация оборудования.
31. Устройство и технологический процесс работы конвективной сушилки ВИС-42Д.
32.Устройство и технологический процесс работы барабанной сушилки АВМ-0,4.
33.Оборудование для проведения механических процессов. Взвешивание и дозирование.
34.Измельчение. Классификация оборудования.
35. Устройство и технологический процесс работы вальцового станка А1-Б3-2Н.

7.3.Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Код компетенции**	**Наименование оценочного средства**
1	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях	ПКО-6.1	устный опрос, доклад, презентации
2	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	ПКО-6.1	устный опрос, доклад, презентации

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка успеваемости студентов осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа. Текущий контроль предполагает систему контрольных испытаний в ходе учебных занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы и контрольные работы. Сроки

проведения всех видов текущего контроля определяются календарным графиком учебного процесса по дисциплине.

Рубежный контроль проводится по более или менее самостоятельным разделам на 8-ой и 16-ой учебных неделях каждого семестра. Рубежный контроль, по которому, конечной формой контроля предусмотрен зачет, проводится в виде компьютерного тестирования или устной форме, а где экзамен – он может проводится устной или письменной форме. Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе

	допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

1. А.А.Курочкин, Г.В. Шабурова. «Оборудование и автоматизация

перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007г., учебник.
2. А.А. Курочкин, А.С. Гордеев, «практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007.
3. Богомолова А.В.,Перцевский Ф.В. Переработка продукции растительного происхождения.Санкт-Петербург.ГИОРД,2003.
4. Азаров Б.М., Мачихин С.А. и др.«Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий»//М.,1988, «Агропромиздат».
5. Драгилев А.И. «Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности»//М.,1988, «Агропромиздат»
6. Аминов М.С. и др. «Технологическое оборудование консервных и овощесушильных заводов»//М., 1996, «Колос»
7. Гребенюк С.М. «Технологическое оборудование сахарных заводов» М.1983, «Легкая и пищевая промышленность»

9.1 Основная литература:

1. Глущенко Н.А., Глущенко Л.Ф. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства – М.: КолосС, 2009.- 303с.
2. Самосюк В.Г. Технологическое оборудование для производства молока [Электронный ресурс]/ Самосюк В.Г., Китиков В.О., Сорокин Э.П.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Белорусская наука, 2013.— 494 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29527.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческого производства. – М.: КолосС, 2005.-345с.
4. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]/ Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2011.— 600 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15950.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
5. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел. –СПб.: ГИОРД, 2001.- 368с.
6. Курочкин А.А., Лященко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / Под ред. В.М.Баутина. –М.:Колос, 2001.- 440с

9.2 Дополнительная литература

1. Могильный, М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (характеристика, использование) / М.П. Могильный, Е.В. Шрамко. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 231с.
2. Жиры. Химический состав и экспертиза качества / О.Б. Рудаков, А.Н. Пономарев, К.К. Полянский, А.В. Любарь. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 312 с.
3. Казаков, Е.Д. Биохимия зерна и хлебопродуктов: учеб. пособие для студентов вузов / Е.Д. Казаков, Г.П. Карпиленко. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 512 с.
4. Мэнли, Д. Мучные кондитерские изделия / Дункан Мэнли; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под ред. И.В. Матвеевой. - СПб: Профессия, 2003. - 558 с.
5. Валуйко, Г.Г. Технология виноградных вин / Г.Г. Валуйко. - Симферополь : Таврида, 2001. - 624 с.-

6. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных): учебник / Хлебников В.И. - М. : Дашков и К, 2000. - 427 с.

10. Периодические издания

4. Агротехника и технологии
5. Хранение и переработка сельхозсырья
6. Новое сельское хозяйство

11. Интернет-ресурсы

Электронные библиотечные системы: http://www.iprbookshop.ru
http://www.knigafund.ru
http://www.geotar.ru
http://www.e.lanbook.ru
http://www.iprbookshop.ru
http://www.znanium.ru
http://www.bibliotech.ru

12. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрено

12.1. Методические указания к практическим занятиям

При проведении практических занятий предусмотрена демонстрация наглядного материала с помощью мониторов компьютеров и телевизионных приемников. Исходный материал готовят преподаватели по мультимедийным технологиям или он приобретен на коммерческой основе в готовом виде.

12.2.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

Самостоятельная работа содержит выполнение заданий, предложенных преподавателем по темам, дополняющий основной курс, а также подготовку докладов, презентаций (по желанию обучаемых) с целью обсуждения их на практических занятиях.

12.3.Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Microsoft Office Word, PowerPoint, Microsoft Office Excel.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1) Аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

2) Лаборатория пищевых производств, оснащены приборами, оборудованием необходимыми для практических занятий по данному предмету.

3) Имеются наглядные пособия по процессам и аппаратам пищевых производств.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Товароведение сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.01

Грозный 2022

Мамалова Х.Э. Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение сельскохозяйственной продукции» / сост. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Х.Э.Мамалова – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имениА.А.Кадырова»,2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (уровень– бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки

□□ Х.Э.Мамалова, 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»,202

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4.	Объём дисциплины по семестрам и видам занятий Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	14
6.	Курсовой проект	15
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	16
8.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	19
9.	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) Периодические издания	
10.	Интернет-ресурсы	21
11.	Методические указания к лабораторным занятиям	
12.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	22
13.		

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной 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 освоения учебной 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 продук

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Профессиональных: Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№	Инде	Содержание	В результате освоения дисциплины обучающиеся

п/п	кс компетенции	компетенции (или ее части)	должны		
			знать	уметь	владеть
4.	ОПК-5.1	Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	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	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.	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.

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

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Товароведение сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам по выбору, вариативной части. Изучение дисциплины базируется на компетенциях, приобретенных при изучении дисциплин, входящих в блок 1. в соответствии ФГОС ВО по

направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина «Товароведение сельскохозяйственной продукции» изучается в 3 семестре чной и 2 семестре заочной формам обучения.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий (2 з.е./3сем.-очная, 2 з.е./2-сем.-заочная формы обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	2
Аудиторные занятия (всего)	46	34	12
В том числе:			
Лекции	23	17	6
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	23	17	6
Самостоятельная работа (всего)	94	38	56
В том числе:			
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)		зачет	зачет-4
Общая трудоемкость час	144	72	72
Контактная работа (всего по дисциплине)	144	72	72

4.1Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 3 семестре

4.8. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.8.1. Очная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7

1	Потребительские свойства продовольственных товаров»		2	2	-	6
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна		2	2	-	6
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и крупы		4	4	-	6
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.		4	4	-	6
5	Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей		4	4	-	6
6	Потребительские свойства продовольственных товаров»		1	1		8
7	итого		17	17		38

4.2.Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 2 семестре

4.9.Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.9.1. Зачная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Потребительские свойства продовольственных товаров» Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна		2	2	-	20
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и		2	2	-	20

	хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.					
3	Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей		2	2	-	16
4	итого		6	6	-	56

Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.2. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
12.	Потребительские свойства продовольственных товаров»	Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность товаров. Безопасность товаров. Классификация продовольственных товаров. Значение отдельных групп товаров в питании человека. Физико-химические факторы (влажность, температура, свет, состав воздуха). Биологические факторы. Цели консервирования. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования. Преимущество и недостатки различных методов
13.	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	Классификация зерновых культур. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна. Оценка качества зерна. Хранение зерна: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении. Экспертиза зерна (порядок проведения экспертизы, нормативная документация, методы отбора проб и оценки качества)
14.	Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и крупы	Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество крупы, требования, предъявляемые к качеству. Дефекты. Хранение. Характеристика основных видов крупы по

		химическому составу, пищевой ценности, потребительным достоинствам. Экспертиза крупы. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Характеристика видов, типов и сортов муки: особенности химического состава и показателей качества. Процессы, происходящие в муке при хранении. Режимы и способы хранения. Экспертиза муки.
15.	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Оценка качества хлеба. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза хлеба. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза макаронных изделий
16.	Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей	Общее представление о строении растительной клетки. Роль структурных элементов клетки в процессе жизнедеятельности, влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей. Виды растительных тканей. Их строение, назначение, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Характеристика основных веществ, плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды и разновидности. Природные сорта. Показатели качества плодов и овощей, их влияние на потребительную ценность и сохраняемость. Градация качества. Дефекты плодов и овощей, причины их возникновения, влияние на товарное качество и сохраняемость.
17.	Товарная обработка плодов и овощей. Хранение плодов и овощей	Общее представление о строении растительной клетки. Роль структурных элементов клетки в процессе жизнедеятельности, влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей. Виды растительных тканей. Их строение, назначение, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Характеристика основных веществ, плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Принципы, положенные в основу

		товароведной классификации. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды и разновидности. Природные сорта. Показатели качества плодов и овощей, их влияние на потребительную ценность и сохраняемость. Градация качества. Дефекты плодов и овощей, причины их возникновения, влияние на товарное качество и сохраняемость.

4.2.3 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.3Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
1.	Потребительские свойства продовольственных товаров»	Влияние химического состава на формирование потребительских свойств товаров. Пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая ценность товаров. Безопасность товаров. Классификация продовольственных товаров. Значение отдельных групп товаров в питании человека. Физико-химические факторы (влажность, температура, свет, состав воздуха). Биологические факторы. Цели консервирования. Методы консервирования: физические, химические, биохимические, комбинированные методы консервирования. Преимущество и недостатки различных методов
2.	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	Классификация зерновых культур. Химический состав зерна различных культур. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы: соотношение анатомических частей зерна, их химический состав и пищевая ценность. Факторы, влияющие на состав и свойства зерна. Оценка качества зерна. Хранение зерна: условия и сроки. Процессы, происходящие при хранении. Экспертиза зерна (порядок проведения экспертизы, нормативная документация, методы отбора проб и оценки качества)
3.	Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и крупы	Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество крупы, требования, предъявляемые к качеству. Дефекты. Хранение. Характеристика основных видов крупы по химическому составу, пищевой ценности,

		потребительным достоинствам. Экспертиза крупы. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Характеристика видов, типов и сортов муки: особенности химического состава и показателей качества. Процессы, происходящие в муке при хранении. Режимы и способы хранения. Экспертиза муки.
4.	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Пищевая ценность хлеба из муки разных видов и сортов. Оценка качества хлеба. Дефекты и болезни: причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза хлеба. Классификация. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения. Условия и сроки хранения. Экспертиза макаронных изделий
5.	Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей	Общее представление о строении растительной клетки. Роль структурных элементов клетки в процессе жизнедеятельности, влияние на качество и сохраняемость плодов и овощей. Виды растительных тканей. Их строение, назначение, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Характеристика основных веществ, плодов и овощей. Физические свойства плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды и разновидности. Природные сорта. Показатели качества плодов и овощей, их влияние на потребительную ценность и сохраняемость. Градация качества. Дефекты плодов и овощей, причины их возникновения, влияние на товарное качество и сохраняемость.
6.	Товарная обработка плодов и овощей. Хранение плодов и овощей	Виды товарной обработки: послеуборочная и предреализационная. Основные (сортировка и калибровка), специфические и вспомогательные операции товарной обработки. Тара и упаковочные материалы плодов и овоще. Потери при хранении плодов и овощей. Процессы их вызывающие: физические, физиологические, биологические, микробиологические. Анатомноморфологические процессы при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери: особенности вида, сорта, строения, состава, степени зрелости; условия выращивания, размещения, транспортирования и

		хранения

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4,5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Кол-во часов ОФО/ ОЗО	Код конпетенции
1	Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей. Категории качества свежих плодов и овощей.	доклад	презентация	6/10	ОПК-5.1
2	Клубнеплоды. Особенности строения и состава. Хранение.	доклад	презентация	6/10	ОПК-5.1
3	Корнеплоды, Особенности строения и состава. Хранение.	доклад	презентация	6/10	ОПК-5.1
4	Плодовые овощи. Особенности строения и состава. Хранение.	доклад	презентация	6/10	ОПК-5.1
5	Семечковые плоды. Особенности строения, химического состава и пищевой ценности. Хранение.	доклад	презентация	6/8	ОПК-5.1
6	Ягоды. Классификация. Особенности строения, химического состава и пищевой ценности. Хранение.	доклад	презентация	8/8	ОПК-5.1

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем. Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»:

1.Теоретические основы товароведения: Учебник /М.А. Николаева. -М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=502706

2. Николаева М. А. Товарная политика: Учебник для бакалавриата / М.А. Николаева - М.: Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с.

3.Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Т.Н. Иванова. – М.: издательский центр «Академик». – 2004.

4.Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева и др. – М.: Колос, 2003.

6. Курсовой проект (курсовая работа)

(Приводятся примерные темы курсового проекта или курсовой работы)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

7.1.Тематика докладов и презентации выносимых на аттестацию:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)
1.	Хлебобулочные изделия. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности процесса производства.
2.	Витамины. Общая характеристика (состав, свойства и содержание в продовольственных товарах).
3.	Зерно. Показатели качества. Дефекты зерна. Причины их возникновения и меры предупреждения.
4.	Свежие овощи. Товароведная характеристика свежих овощей, строение и химический состав.
5.	Сушеные и замороженные плоды и овощи. Пищевая ценность и химический состав. Факторы, формирующие качество.
6.	Минеральные вещества. Общая характеристика (состав, свойства, содержание в продовольственных товарах).

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

7.2 **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Вопросы для итоговой аттестации:

1. Особенности химического состава продовольственных товаров.
2. Характеристика энергетической и биологической ценности продовольственных товаров.
3. Физиологическая и органолептическая ценности продовольственных товаров.
4. Усвояемость и доброкачественность продовольственных товаров.
5. Процессы, протекающие при хранении продовольственных товаров. Условия и режимы хранения.
6. Классификация продовольственных товаров.
7. Строение зерна злаков на примере зерна пшеницы. Химический состав отдельных частей зерна и их пищевая ценность.
8. Хранение зерна: условия и сроки хранения. Процессы, протекающие при хранении зерна.
9. Оценка качества зерна. Экспертиза качества зерна: НТД, методы отбора проб, методы оценки качества.
10. Крупа. Классификация и пищевая ценность крупы. Характеристика отдельных видов крупы по химическому составу и потребительским свойствам.
11. Экспертиза качества крупы: порядок проведения экспертизы, НТД, методы оценки качества, показатели качества.

12. Мука. Характеристика видов, типов и сортов муки, и их пищевая ценность.
13. Отличительные свойства и состав муки разных видов и сортов. Оценка качества муки.
14. Особенности хранения муки и крупы. Процессы, протекающие при хранении муки и крупы. Способы и оптимальные условия хранения крупы и муки.
15. Экспертиза качества муки: порядок проведения экспертизы, НТД, методы отбора проб, методы оценки качества.
16. Хлеб. Классификация, пищевая ценность. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества хлеба.
17. Особенности химического состава и потребительских свойств хлеба из муки разных видов и сортов.
18. Экспертиза хлеба: порядок проведения экспертизы, НТД, методы отбора проб, методы оценки качества хлеба.
19. Макаронные изделия и их классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества макаронных изделий.
20. Экспертиза качества макаронных изделий: порядок проведения экспертизы, НТД, методы отбора проб, методы оценки качества.
21. Значение плодов и овощей в питании. Классификация плодов и овощей. Принципы, положенные в основу товароведной классификации плодов и овощей. Деление плодов и овощей на группы, подгруппы, виды, разновидности и сорта.
22. Строение растительных клетки и тканей. Назначение растительных тканей, влияние на потребительские свойства и сохраняемость плодов и овощей. Изменения, происходящие при хранении.
23. Товарное качество плодов и овощей. Понятие о товарном качестве. Показатели качества плодов и овощей. Градация качества, товарные сорта. Дефекты плодов и овощей, причины возникновения и влияние на потребительские свойства, качество и сохраняемость.
24. Товарная обработка плодов и овощей. Виды и методы товарной обработки: послеуборочная и предреализационная, сортировка и калибровка, упаковка, фасовка. Тара и упаковочные материалы, используемые для упаковки плодов и овощей.
25. Хранение плодов и овощей. Процессы, протекающие при хранении. Потери при хранении. Методы хранения плодов и овощей.
26. Свежие плоды. Товароведная характеристика конкретных групп плодов; строение и состав; сроки выращивания и использования. Оценка качества свежих плодов.
27. Экспертиза качества свежих плодов. Изменение качества плодов при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении.
28. Свежие овощи. Товароведная характеристика свежих овощей, строение и химический состав. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Экспертиза качества свежих овощей.
29. Продукты переработки плодов и овощей. Пищевая ценность переработанных плодов и овощей. Методы переработки плодов и овощей, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Квашеные овощи и их экспертиза.
30. Сушеные и замороженные плоды и овощи. Пищевая ценность и химический состав. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Экспертиза сушеных и замороженных плодов и овощей.

7.3.Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1	Потребительские свойства продовольственных товаров»	ОПК-5.1	устный опрос, доклад, презентации
2	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	ОПК-5.1	устный опрос, доклад, презентации
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и крупы	ОПК-5.1	устный опрос, доклад, презентации
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	ОПК-5.1	устный опрос, доклад, презентации
5	Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей	ОПК-5.1	устный опрос, доклад, презентации
6	Товарная обработка плодов и овощей. Хранение плодов и овощей	ОПК-5.1	устный опрос, доклад, презентации

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка успеваемости студентов осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа. Текущий контроль предполагает систему контрольных испытаний в ходе учебных занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы и контрольные работы. Сроки проведения всех видов текущего контроля определяются календарным графиком учебного процесса по дисциплине.

Рубежный контроль проводится по более или менее самостоятельным разделам на 8-ой и 16-ой учебных неделях каждого семестра. Рубежный контроль, по которому, конечной формой контроля предусмотрен зачет, проводится в виде компьютерного тестирования или устной форме, а где экзамен – он может проводится устной или письменной форме. Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе

	допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

9. Учебнометодическое обеспечение дисциплины (модуля)

9.1 Основная литература:

Теоретические основы товароведения: Учебник /М.А. Николаева. -М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=502706 2. Николаева М. А. Товарная политика: Учебник для бакалавриата / М.А. Николаева - М.: Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с.

9.2 Дополнительная литература:

Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=452672 2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.:Дашков и К, 2017. - 412 с http://znanium.com/bookread2.php?book=354035

10. Периодические издания

11. Интернет-ресурсы

2. http://www.iprbookshop.ru — ЭБС «IPRbooks»
1. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp
3. AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/
4. Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web
5. AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке
6. AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля.

http://www.cnshb.ru/aw/russian/

7. БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru
8. БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

Электронные библиотечные системы:

3. **Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ http://lib.belgau.edu.ru**
4. **2. Издательство «Лань» - Режим доступа: https://e.lanbook.com .**
5. **3. Электронная библиотека «Руконт» - Режим доступа: http://rucont.ru**
6. **4. Электронная библиотека elibrary - Режим доступа: https://elibrary.r**

12. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрено

12.1. Методические указания к практическим занятиям

При проведении практических занятий предусмотрена демонстрация наглядного материала с помощью мониторов компьютеров и телевизионных приемников. Исходный материал готовят преподаватели по мультимедийным технологиям или он приобретен на коммерческой основе в готовом виде.

12.2.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

Самостоятельная работа содержит выполнение заданий, предложенных преподавателем по темам, дополняющий основной курс, а также подготовку докладов, презентаций (по желанию обучаемых) с целью обсуждения их на практических занятиях.

12.3.Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition - офисный пакет приложений 2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64" 3. Mozilla Firefox 4. 7-Zip 5. ПО SunRav TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия 6. ПО Anti-virus. 7. С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях 8. Учебный комплект программного обеспечения: K0MTIAC-3D V16 и V17

Microsoft Office Word, PowerPoint, Microsoft Office Excel.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для преподавания дисциплины используются:

-мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов) и видеофильмов,

-компьютерный класс для проведения занятия в форме компьютерной симуляции.

- Аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Технология производства продукции животноводства»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.02

Грозный 2022г.

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства продукции животноводства» сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М.М. Шагаипов 2022
□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины 534
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология производства продукции животноводства», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....534
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....534
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 534
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства продукции животноводства» базовая часть блок 1 (Б1.В.02).....539
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 540
Этапы формирования и оценивания компетенций. 19
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....21
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 22
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....22
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....23
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 23

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: изучение методов производства продукции животноводства.

Задачи: научить студентов правилам производству продукции животноводства; переработка продукции животноводства; различные технологии переработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология производства продукции животноводства», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

- реализует технологии производства продукции животноводства (ПКО-4.1)

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства продукции животноводства» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 (Б1.В.02). Предшествующие дисциплины: производство продукции животноводства Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является предшествующей для следующих дисциплин: стандартизация продукции животноводства, технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц (180ч)

Виды учебной работы		***Формы обучения***	
		Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		**5/180**	**5/180**
Контактная работа:		**68**	**24**
	Занятия лекционного типа	34	12
	Занятия семинарского типа	34	12

	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет	Зачет/ 4
Самостоятельная работа (СРС)		**112**	**152**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		-	-

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России.	История, состояние и перспективы развития животноводство в России. Биологические особенности сельскохозяйственных животных.
2.	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие.	Виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на продуктивность. Пути увеличения продуктивности сельскохозяйственных животных
3.	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных.	Отбор и подбор животных. Методы разведения животных. Виды случек.
4.	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения.	Понятия о кормах и их классификация. Заготовка разных видов кормов. Оценка питательности кормов по химическому составу.
5.	Основы кормления сельскохозяйственных животных.	Влияние кормления на животный организм. Контроль полноценности кормления сельскохозяйственных животных. Корма, структура рационов и техника кормления сельскохозяйственных животных в условиях ферм и комплексов.
6.	Народно-хозяйственное значение скотоводства.	Технология производства молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Технология производства говядины. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.
7.	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	Технология воспроизводства свиней. Технология откорма свиней, виды откорма и факторы на него влияющие. Технология производства свинины в хозяйствах различной формации.
8.	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	Схема технологического процесса производства яиц. Условия и сроки комплектования промышленного стада кур-несушек. Кормление и содержание яичных кур. . Схема технологического процесса производства

		мяса бройлеров
9.	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	Технология выращивания молодняка овец. Технология откорма и нагула овец. Технология производства шерсти и баранины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
1.	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	2	2	2
2.	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие	2	2	6
3.	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных.	2	2	6
4.	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения.	2	2	6
5.	Основы кормления сельскохозяйственных животных.	2	2	6
6.	Народно-хозяйственное значение скотоводства.	6	6	22

7.	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	6	6	20
8.	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	6	6	22
9.	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	6	6	22
	итого	34	34	112

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	Экстерьер сельскохозяйственных животных. Связь экстерьера с направлением продуктивности. Типы конституции сельскохозяйственных животных.
2.	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие	Методы оценки сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции.
3.	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных	. Методы учета и оценки коров по молочной продуктивности. Расчет среднего содержания жира и белка в молоке, молочного жира
4.	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения	Прижизненная и послеубойная оценка крупного рогатого скота по мясной продуктивности.
5.	Основы кормления сельскохозяйственных животных	. Классификация кормов. Методы их заготовки и хранения.

6	Народно-хозяйственное значение скотоводства	Корма, структура рационов и техника кормления в условиях ферм и комплексов. Составление рационов кормления.
7	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	Технология производства свинины. Воспроизводительные качества свиноматок, откормочные и мясные качества свиней
8	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	Технологический процесс производства пищевых яиц. Расчет показателей яичной продуктивности. Технологический процесс производства мяса птицы. Расчет показа
9	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	Технология производства шерсти и баранины. Типы шерстных волокон, гистологическое и морфологическое строение шерстных волокон. Физико-технические свойства шерсти.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц (180ч.)

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
1	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	1	1	8
2	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие	1	1	12

3	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных	1	1	12
4	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения	1	1	12
5	Основы кормления сельскохозяйственных животных	1	1	12
6	Народно-хозяйственное значение скотоводства	2	2	24
7	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	1	1	24
8	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	2	2	24
9	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	2	2	24
	итого	12	12	152

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства продукции животноводства»

1. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006. -416с.

2. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.

3. Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные. — М.: Росинформагротех, 2008. — 92 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы, выносимые на зачет:

1. Связь экстерьера, интерьера и конституции скота с хозяйственными признаками
2. Биологические особенности крупного рогатого скота
3. Половозрастные группы крупного рогатого скота
4. Понятие об экстерьере, интерьере и конституции скота
5. Характеристика конституции скота. Способы оценки конституции скота
6. Кондиции животных
7. Понятие о лактации. Биологические циклы дойной коровы
8. Факторы, влияющие на количество и качество молока
9. Пути повышения молочной продуктивности коров
10. Химический состав молока. Видовые особенности молока
11. Биохимические и физические свойства молока
12. Влияние различных факторов на состав и свойства молока
13. Учет мясной продуктивности скота
14. Факторы, влияющие на мясную продуктивность скота
15. Методы повышения мясности животных. Сырье и побочные продукты от убоя скота, и их использование
16. Техника разведения скота: половая зрелость, половой цикл, способы осеменения
17. Понятия роста и развития скота
18. Определение содержания жира в молоке
19. Корма и кормление молодняка
20. Продолжительность жизни и хозяйственное использование сельскохозяйственных животных.
21. Понятие об отборе животных. Виды и формы отбора.
22. Понятие о подборе животных, виды и формы подбора.
23. Значение отбора и подбора при совершенствовании продуктивных качеств сельскохозяйственных животных.
24. Методы разведения с.-х. животных, их биологическая сущность.
25. Скрещивание в животноводстве.
26. Гибридизация и ее значение в создании новых пород.
27. Кормление как важнейший фактор в развитии животноводства и повышения продуктивности. Принципы кормления с.-х. животных.
28. Химический состав корма и факторы, его определяющие.
29. Основные принципы и показатели оценки питательности кормов.
30. Понятие о нормах кормления и рационах с.-х. животных.
31. Требования, предъявляемые к рационам кормление.
32. Классификация кормовых средств.
33. Учет и оценка количества и качества кормов.
34. Учет молочной продуктивности

35. Породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности
36. Породы крупного рогатого скота комбинированного направления продуктивности
37. Породы крупного рогатого скота мясного направления РФ
38. Биологические особенности свиней

39. Состояние птицеводства в мире и России
40. Виды сельскохозяйственной птицы
41. Перспективные направления в развитии птицеводства в крае
42. Состояние овцеводства в мире
43. Виды продукции, получаемой от овец
44. Биологические особенности овец
45. Породы лошадей
46. Мясная продуктивность овец
47. Шерстная продуктивность овец
48. Коневодство и его состояние в мире, России, Краснодарском крае
49. Виды продуктивности лошадей. Направления использования лошадей
50. Породы овец.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	ПКО-4.1	Устный опрос
2	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие	ПКО-4.1	Устный опрос
3	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных	ПКО-4.1	Устный опрос
4	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения	ПКО-4.1	Устный опрос
5	Основы кормления сельскохозяйственных животных	ПКО-4.1	Устный опрос
6	Народно-хозяйственное значение скотоводства	ПКО-4.1	Устный опрос
7	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	ПКО-4.1	Устный опрос
8	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	ПКО-4.1	Устный опрос
9	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	ПКО-4.1	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач

3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

1. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006.-416с.
2. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.
3. Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
4. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27329.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. 7.2 Дополнительная литература:

1. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006.-416с.

2. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.

3. Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27329.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.3 Периодические издания

Животноводство России

Все о мясе

Новое сельское хозяйство

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru

http://www.knigafund.ru

http://www.geotar.ru

http://www.e.lanbook.ru

http://www.znanium.ru

http://www.bibliotech.ru

http://www.biblio-online.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:
-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;
-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:
-предоставление учебников и другого печатного материала;
-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;
-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;
-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.
- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
- информационно-поисковые системы:
GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Технология производства продукции животноводства»

Направление подготовки	**Технология производства и переработки с/х продукции**
Код направления подготовки	**35.03.07**

Профиль подготовки	**«Технология производства и переработки продукции растениеводства»**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Форма обучения	**Очная, заочная**
Код дисциплины	**Б1.В.02**

Грозный 2022г.

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства продукции животноводства» сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М.М. Шагаипов 2022
□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины 534
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология производства продукции животноводства», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....534
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....534
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 534
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства продукции животноводства» базовая часть блок 1 (Б1.В.02).....539
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 540
Этапы формирования и оценивания компетенций. 19
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....21
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 22
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....22
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....23
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 23

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: изучение методов производства продукции животноводства.

Задачи: научить студентов правилам производству продукции животноводства; переработка продукции животноводства; различные технологии переработки.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология производства продукции животноводства», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

- реализует технологии производства продукции животноводства (ПКО-4.1)

В результате изучения дисциплины студент должен:

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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства продукции животноводства» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 (Б1.В.02). Предшествующие дисциплины: производство продукции животноводства Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции животноводства» является предшествующей для следующих дисциплин: стандартизация продукции животноводства, технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки, стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц (180ч)

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**5/180**	**5/180**
Контактная работа:	**68**	**24**
Занятия лекционного типа	34	12

	Занятия семинарского типа	34	12
	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет	Зачет/ 4
Самостоятельная работа (СРС)		**112**	**152**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		-	-

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России.	История, состояние и перспективы развития животноводство в России. Биологические особенности сельскохозяйственных животных.
2.	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие.	Виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Факторы, влияющие на продуктивность. Пути увеличения продуктивности сельскохозяйственных животных
3.	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных.	Отбор и подбор животных. Методы разведения животных. Виды случек.
4.	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения.	Понятия о кормах и их классификация. Заготовка разных видов кормов. Оценка питательности кормов по химическому составу.
5.	Основы кормления сельскохозяйственных животных.	Влияние кормления на животный организм. Контроль полноценности кормления сельскохозяйственных животных. Корма, структура рационов и техника кормления сельскохозяйственных животных в условиях ферм и комплексов.
6.	Народно-хозяйственное значение скотоводства.	Технология производства молока. Факторы, влияющие на молочную продуктивность. Технология производства говядины. Факторы, влияющие на мясную продуктивность.
7.	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	Технология воспроизводства свиней. Технология откорма свиней, виды откорма и факторы на него влияющие. Технология производства свинины в хозяйствах различной формации.

8.	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	Схема технологического процесса производства яиц. Условия и сроки комплектования промышленного стада кур-несушек. Кормление и содержание яичных кур. . Схема технологического процесса производства мяса бройлеров
9.	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	Технология выращивания молодняка овец. Технология откорма и нагула овец. Технология производства шерсти и баранины

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
1.	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	2	2	2
2.	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие	2	2	6
3.	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных.	2	2	6
4.	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения.	2	2	6
5.	Основы кормления сельскохозяйственных животных.	2	2	6

6.	Народно-хозяйственное значение скотоводства.	6	6	22
7.	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	6	6	20
8.	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	6	6	22
9.	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	6	6	22
	итого	34	34	112

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	Экстерьер сельскохозяйственных животных. Связь экстерьера с направлением продуктивности. Типы конституции сельскохозяйственных животных.
2.	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие	Методы оценки сельскохозяйственных животных по экстерьеру и конституции.
3.	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных	. Методы учета и оценки коров по молочной продуктивности. Расчет среднего содержания жира и белка в молоке, молочного жира
4.	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения	Прижизненная и послеубойная оценка крупного рогатого скота по мясной продуктивности.

5.	Основы кормления сельскохозяйственных животных	. Классификация кормов. Методы их заготовки и хранения.
6	Народно-хозяйственное значение скотоводства	Корма, структура рационов и техника кормления в условиях ферм и комплексов. Составление рационов кормления.
7	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	Технология производства свинины. Воспроизводительные качества свиноматок, откормочные и мясные качества свиней
8	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	Технологический процесс производства пищевых яиц. Расчет показателей яичной продуктивности. Технологический процесс производства мяса птицы. Расчет показа
9	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	Технология производства шерсти и баранины. Типы шерстных волокон, гистологическое и морфологическое строение шерстных волокон. Физико-технические свойства шерсти.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины 5 зачетных единиц (180ч.)

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
1	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	1	1	8
2	Продуктивность	1		12

	венных животных, факторы ее определяющие		1	
3	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных	1	1	12
4	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения	1	1	12
5	Основы кормления сельскохозяйственных животных	1	1	12
6	Народно-хозяйственное значение скотоводства	2	2	24
7	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	1	1	24
8	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	2	2	24
9	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	2	2	24
	итого	12	12	152

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства продукции животноводства»

4. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006. -416с.

5. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.

6. Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные. — М.: Росинформагротех, 2008. — 92 с.— Режим доступа:

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы, выносимые на зачет:

1. Связь экстерьера, интерьера и конституции скота с хозяйственными признаками
2. Биологические особенности крупного рогатого скота
3. Половозрастные группы крупного рогатого скота
4. Понятие об экстерьере, интерьере и конституции скота
5. Характеристика конституции скота. Способы оценки конституции скота
6. Кондиции животных
7. Понятие о лактации. Биологические циклы дойной коровы
8. Факторы, влияющие на количество и качество молока
9. Пути повышения молочной продуктивности коров
10. Химический состав молока. Видовые особенности молока
11. Биохимические и физические свойства молока
12. Влияние различных факторов на состав и свойства молока
13. Учет мясной продуктивности скота
14. Факторы, влияющие на мясную продуктивность скота
15. Методы повышения мясности животных. Сырье и побочные продукты от убоя скота, и их использование
16. Техника разведения скота: половая зрелость, половой цикл, способы осеменения
17. Понятия роста и развития скота
18. Определение содержания жира в молоке
19. Корма и кормление молодняка
20. Продолжительность жизни и хозяйственное использование сельскохозяйственных животных.
21. Понятие об отборе животных. Виды и формы отбора.
22. Понятие о подборе животных, виды и формы подбора.
23. Значение отбора и подбора при совершенствовании продуктивных качеств сельскохозяйственных животных.
24. Методы разведения с.-х. животных, их биологическая сущность.
25. Скрещивание в животноводстве.
26. Гибридизация и ее значение в создании новых пород.
27. Кормление как важнейший фактор в развитии животноводства и повышения продуктивности. Принципы кормления с.-х. животных.
28. Химический состав корма и факторы, его определяющие.
29. Основные принципы и показатели оценки питательности кормов.
30. Понятие о нормах кормления и рационах с.-х. животных.
31. Требования, предъявляемые к рационам кормление.
32. Классификация кормовых средств.
33. Учет и оценка количества и качества кормов.
34. Учет молочной продуктивности
35. Породы крупного рогатого скота молочного направления продуктивности

36. Породы крупного рогатого скота комбинированного направления продуктивности
37. Породы крупного рогатого скота мясного направления РФ
38. Биологические особенности свиней
39. Состояние птицеводства в мире и России
40. Виды сельскохозяйственной птицы
41. Перспективные направления в развитии птицеводства в крае
42. Состояние овцеводства в мире
43. Виды продукции, получаемой от овец
44. Биологические особенности овец
45. Породы лошадей
46. Мясная продуктивность овец
47. Шерстная продуктивность овец
48. Коневодство и его состояние в мире, России, Краснодарском крае
49. Виды продуктивности лошадей. Направления использования лошадей
50. Породы овец.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение. Состояние и перспективы развития животноводства в России	ПКО-4.1	Устный опрос
2	Продуктивность венных животных, факторы ее определяющие	ПКО-4.1	Устный опрос
3	Отбор, подбор и методы разведения сельскохозяйственных животных	ПКО-4.1	Устный опрос
4	Классификация кормов, методы их заготовки и хранения	ПКО-4.1	Устный опрос
5	Основы кормления сельскохозяйственных животных	ПКО-4.1	Устный опрос
6	Народно-хозяйственное значение скотоводства	ПКО-4.1	Устный опрос

7	Значение свиноводства. Технология производства свинины.	ПКО-4.1	Устный опрос
8	Роль птицеводства в народном хозяйстве страны, технология производства яиц и мяса птицы.	ПКО-4.1	Устный опрос
9	Овцеводство и его состояние, технология производства шерсти и баранины	ПКО-4.1	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

5. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006.-416с.

6. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.

7. Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые

данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

8. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27329.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7. 7.2 Дополнительная литература:

5. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006.-416с.

6. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.

7. Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15750.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

8. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27329.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.3 Периодические издания

Животноводство России

Все о мясе

Новое сельское хозяйство

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru

http://www.knigafund.ru

http://www.geotar.ru

http://www.e.lanbook.ru

http://www.znanium.ru

http://www.bibliotech.ru

http://www.biblio-online.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:
-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;
-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;
-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:
-предоставление учебников и другого печатного материала;
-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;
-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;
-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.
- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
- информационно-поисковые системы:
GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Кафедра «Физическое воспитание»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»

Направление подготовки (специальности)	
Код направления подготовки (специальности)	
Профиль подготовки	
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Форма обучения	**Очная**
Код дисциплины	

Грозный, 2022

Рабочая программа дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» [Текст] / Сост. – Т.Д. Башхаджиев - Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова», 2022

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Физическое воспитание», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 1 от 01 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 00.00.00. « », (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» августа 2020 г. № 954, с учетом профиля « », а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Т.Д. Башхаджиев, 2022

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова», 2022

Содержание

34. Цели и задачи освоения дисциплины;
35. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
36. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
37. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
38. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
39. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
40. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
41. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
42. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
43. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
44. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

1. Цели и задачи дисциплины.

Целью физического воспитания обучающихся является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности:

- поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни (УК-7.1);
- использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности (УК-7.2).

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора (индикаторов) достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-7. Способен поддерживать должный уровень	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и	**Знать:** - виды физических упражнений; - роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; - научно-практические основы

физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни; - основные элементы техники спортивных игр; - технику выполнения тестов по физической подготовленности **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; - выполнять технику основных элементов по спортивным играм; - правильно выполнять и понимать значение теста по функциональной подготовленности и укрепления здоровья. **Владеть:** - средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Элективные дисциплины по физической культуре и спорту относится к базовой части Блока 1 Дисциплины учебного плана. Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате освоения дисциплин ОПОП подготовки бакалавра. Курс «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» устанавливает связи с другими дисциплинами, такими как «Педагогика», «Психология», «Физиология», «Анатомия».

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 (модуля) составляет **328 ч.**

Таблица 2

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость часов						
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	**Всего**
Общая трудоемкость	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**	**328**
Контактная аудиторная работа	**28**	**28**	**28**	**28**	**36**	**36**	**184**
обучающихся с преподавателем:							
Лекции (Л)	-	-	-	-	-	-	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)							
Самостоятельная работа:	**26**	**26**	**26**	**26**	**18**	**22**	**144**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)							
Расчетно-графическое задание (РГЗ)							
Реферат							
Эссе (Э)							
Самостоятельное изучение разделов							
Зачет/ экзамен	зачет	зачет	зачет	зачет	зачет	зачет	

4.2. Содержание разделов дисциплины

Таблица 3

№ раздела	**Наименование раздела**	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**
1.	*Общая физическая подготовка (ОФП)*	- Общая физическая подготовка (совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств). Средства и методы ОФП. - Упражнения для развития и совершенствования	Тестирование. Определение уровня физической подготовленн

		физических качеств. - Подготовительные упражнения к комплексу ГТО. - Техника бега с низкого и высокого старта. - Техника стартового разбега, бега по дистанции, финиширования. - Техника бега на короткие дистанции. - Общие развивающие и специальные упражнения в беге на короткие дистанции. - Развитие скоростных качеств: бег на 30, 60, 100 м. - Техника прыжка с места. - Развитие силы: упражнения для мышц рук. - Упражнения для туловища. - Упражнения для мышц ног. Развитие гибкости и координационных способностей: - упражнения на растягивание (активного и пассивного характера); - упражнения на координацию движений; - спортивные игры (волейбол, баскетбол). - Техника бега на средние и длинные дистанции.	ости, приём контрольных нормативов.
2.	*Волейбол*	- Обучение и совершенствование техники передачи мяча, игровой стойки, перемещений. - Обучение и совершенствование подач. - Обучение и совершенствование техники игры в защите и нападении. - Совершенствование техники передачи мяча и верхней прямой подач. - Совершенствование техники подач и нападающего удара. - Обучение тактическим приёмам игры. - Обучение технике блокирования мяча. - Совершенствование техники в двухсторонней игре. - Совершенствование техники игры в защите и нападении. - Совершенствование техники и тактики игры.	Тестирование. Определение уровня физической подготовленности, приём контрольных нормативов.

3.	*Баскетбол*	- Обучение и совершенствование техники перемещений и владения мячом. - Обучение и совершенствование техники передачи мяча и броска по кольцу. - Обучение и совершенствование технике игры в защите. - Обучение и совершенствование технике игры в нападении. - Обучение тактике игры. - Совершенствование техники перемещений баскетболиста, ловли, ведения и передачи мяча. - Совершенствование техники и тактики игры. - Совершенствование тактических действий в нападении и защите. - Совершенствование техники и тактики в двухсторонней игре.	Тестирование. Определение уровня физической подготовленности, приём контрольных нормативов.
4.	*Мини-футбол*	- Основные правила игры в мини-футбол. - Техника передвижения игрока. Удар внутренней стороной стопы. - Остановка катящегося мяча подошвой, остановка катящегося мяча внутренней стороной стопы. - Ведение мяча. Удар по катящемуся мячу внешней частью подъема. Удар носком. - Удар серединой лба на месте. - Вбрасывание мяча из-за боковой линии. - Ведение мяча в различных направлениях и с различной скоростью с пассивным сопротивлением защитника. - Комбинации из освоенных элементов техники перемещений и владения мячом. - Удар по летящему мячу средней частью подъема. - Вбрасывание мяча из-за боковой линии. - Ведение мяча с активным сопротивлением защитника. - Обманные движения (финты). - Остановка опускающегося мяча внутренней стороной стопы. - Комбинации из освоенных элементов техники перемещений и владения мячом. - Совершенствование техники ударов по мячу и остановок мяча. Удар по летящему мячу средней частью подъема. - Резаные удары. Удар по мячу серединой лба. Удар боковой частью лба. - Остановка катящегося мяча подошвой.	Тестирование. Определение уровня физической подготовленности, приём контрольных нормативов.

		- Остановка летящего мяча внутренней стороной стопы. Остановка мяча грудью. - Совершенствование техники ведения мяча. - Совершенствование техники защитных действий. Отбор мяча толчком плечо в плечо. Отбор мяча подкатом. - Совершенствование техники перемещений и владения мячом. Финт уходом. Финт ударом. Финт остановкой. - Совершенствование техники игры, тактические действия в защите. - Тактические действия в нападении. - Двухсторонняя игра (Соревнование). - Двухсторонняя игра.	
5.	*Настольный теннис*	- Общеразвивающие упражнения. - Подготовительные упражнения. - Перемещения и стойки. - Поочередные удары слева. - Поочередные удары справа. - Поочередные удары слева и справа по диагонали. - Поочередные удары слева и справа по диагонали против атакующих ударов «восьмеркой». - Подача порезкой. - Подача с боковым вращением мяча слева в различном направлении. - Подача с боковым вращением мяча справа. - Индивидуальные тактические действия в нападении и защите. - Взаимодействия в нападении и защите. - Игры подготовительные к настольному теннису. - Учебная игра в настольный теннис. - Контрольные игры. - Участия в соревнованиях. - Контрольные испытания по физической подготовке и технике игры.	Тестирование. Определение уровня физической подготовленности, приём контрольных нормативов.
6.	*Вольная борьба*	- Совершенствование: проходы в ноги, нырок под плечо с захватом ноги, отработка мельницы в стойке. - Совершенствование контрприемов в стойке. - Отработка контрприемов в стойке. - Совершенствование приемов в партере: лампочка в партере, накат с захватом за руку. - Совершенствование контрприемов от лампочки в партере, от наката с захватом за руку, от растяжки	Тестирование. Определение уровня физической подготовленности, приём контрольных нормативов.

		в партере. - Совершенствование бросков: бедро, кочерга, мельница, вертушка.	
7.	*Плавание*	- Введение в предмет. - Техника и методика обучения плаванию. - Техника и методика обучения плаванию «Кроль на груди». - Техника и методика обучения плаванию «брасс». - Техника и методика обучения плаванию «дельфин». - Обучение нырянию в длину и глубину. - Спасение на водах. - Первая помощь пострадавшим на воде. - Подвижные игры на воде.	Тестирование. Определение уровня физической подготовленности, приём контрольных нормативов.

4.3. Самостоятельная работа студентов

Таблица 4

№ раздела	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся
1	*Общая физическая подготовка (ОФП)*	*Подготовка к тестированию, приему нормативов на основе комплекса ГТО, устному опросу по теоретическим основам темы*
2	*Волейбол*	*Подготовка к тестированию, приему нормативов на основе комплекса ГТО, устному опросу по теоретическим основам темы*
3	*Баскетбол*	*Подготовка к тестированию, приему нормативов на основе комплекса ГТО, устному опросу по теоретическим основам темы*
4	*Мини-футбол*	*Подготовка к тестированию, приему нормативов на основе комплекса ГТО, устному опросу по теоретическим основам темы*
5	*Настольный теннис*	*Подготовка к тестированию, приему нормативов на основе комплекса ГТО, устному опросу по теоретическим основам темы*
6	*Вольная борьба*	*Подготовка к тестированию, приему нормативов на основе комплекса ГТО, устному опросу по теоретическим основам темы*

7	*Плавание*	*Подготовка к тестированию, приему нормативов на основе комплекса ГТО, устному опросу по теоретическим основам темы*

4.4. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

4.5. Практические (семинарские) занятия

Практические (семинарские) занятия учебным планом не предусмотрены.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Раздел 1. Общая физическая подготовка (ОФП).

Учебно-методическое обеспечение:

1. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебное пособие для вузов / М. С. Эммерт, О. О. Фадина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 110 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11767-7 (Издательство Юрайт). — ISBN 978 5 8149 25 47 3 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495814.

2. Туревский, И. М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО : учебное пособие для вузов / И. М. Туревский, В. Н. Бородаенко, Л. В. Тарасенко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 146 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11118-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517922.

3. Германов, Г. Н. Двигательные способности и физические качества. Разделы теории физической культуры : учебное пособие для вузов / Г. Н. Германов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04492-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514804.

Раздел 2. Волейбол.

Учебно-методическое обеспечение:

3. Димова, А. Л. Базовые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой преподавания : учебник для вузов / А. Л. Димова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14068-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519688.

4. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учебное пособие для вузов / Е. В. Конеева [и др.] ; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11314-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517434.

Раздел 3. Баскетбол.

Учебно-методическое обеспечение:

4. Теория и методика избранного вида спорта : учебное пособие для вузов / Т. А. Завьялова [и др.] ; под редакцией С. Е. Шивринской. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 189 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07551-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514967.

Раздел 4. Мини-футбол.

Учебно-методическое обеспечение:

4. Димова, А. Л. Базовые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой преподавания : учебник для вузов / А. Л. Димова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14068-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519688.

Раздел 5. Настольный теннис.

Учебно-методическое обеспечение:

2. Орлова, Л.Т. Настольный теннис / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 40 с. — ISBN 978-5-507-44235-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/217412. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Раздел 6. Вольная борьба.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Письменский, И. А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба : учебник для вузов / И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05910-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515801.

Раздел 7. Плавание.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Плавание : учебник для вузов / В. З. Афанасьев [и др.] ; под общей редакцией Н. Ж. Булгаковой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07939-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516455.

2. Теория и методика избранного вида спорта: водные виды спорта : учебник для вузов / Н. Ж. Булгакова [и др.] ; под редакцией Н. Ж. Булгаковой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11277-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516454.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Сопоставление шкал оценивания

Таблица 5

4-балльная шкала (уровень освоения)	Отлично (повышенный уровень)	Хорошо (базовый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Неудовлетворительно (уровень не сформирован)
100-балльная шкала	85-100	70-84	50-69	0-49
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

6.2. Оценивание выполнения тестов по функциональной и спортивно-технической подготовленности

Таблица 6

Оценивание	**Показатели**	**Критерии**
Зачтено	Обучающийся выполняет тест по функциональной подготовленности (не влияет на результат промежуточной аттестации) и тесты по спортивно-технической подготовленности.	Обучающийся сдал тесты по спортивно-технической подготовленности не менее чем на оценку удовлетворительно
Не зачтено	Уровень не сформирован	Обучающийся демонстрирует слабую спортивно-техническую подготовленность с результатом менее оценки «удовлетворительно»

6.3. Оценивание выполнения тестов по физической подготовленности

Таблица 7

Оценивание	**Показатели**	**Критерии**
Зачтено	Обучающиеся выполняют обязательные тесты по физической подготовленности	Обучающийся сдал тесты по физической подготовленности не менее чем на оценку «удовлетворительно»
Не зачтено	Уровень не сформирован	Обучающийся демонстрирует слабую физическую подготовленность с результатом менее оценки «удовлетворительно»

6.4. Тест оценки функциональной подготовленности (функционального состояния сердечно-сосудистой системы)

Таблица 8

Тесты	Единица измерения	Пол	Оценка			
			5	4	3	2
Проба Мартине (20 приседаний за 30 секунд)	%	м/ж	<20 %	21-40 %	41-65 %	Более 66 %

Примечание: Одномоментный показатель реакции сердечно-сосудистой системы на нагрузку. Тест функционального состояния сердечно-сосудистой системы проводится в начале и в конце семестра. Оценка теста не влияют на результат промежуточной аттестации обучающихся.

6.5. Тесты оценки спортивно-технической подготовленности

Таблица 9

№ п/п	Тесты	Девочки				Мальчики			
	Раздел 1. ОФП	Оценка							
		5	4	3	2	5	4	3	2
1.	Прыжки со скакалкой, поочередно меняя опорную ногу (количество прыжков без остановки).	100	90	80	70	120	110	100	90
2.	Перемещение приставным шагом 4х9 м. (сек.).	14	15	17	18	12	13	15	16
3.	Упор лежа на предплечьях (планка) (мин., сек.).	1.30	1.20	1.10	1.00	2.00	1.50	1.40	1.30
4.	Наклон вперед из и.п. сед ноги врозь (40 см.)	13	11	9	7	11	9	7	5
5.	Удержание одной ноги «Ласточка» (сек.).	60	50	40	30	60	50	40	30
6.	Подтягивание из виса на: - высокой перекладине (мальчики);					15	12	10	7

	- низкой перекладине (девочки), (высота перекладины – 90 см.) (количество раз).	18	12	10	8				
7.	Тест на общую выносливость: Бег 3000 м. (мальчики). Бег 2000 м. (девочки). (мин., сек.)	10.50	12.30	13.10	13.50	12.00	13.40	14.30	15.00

Таблица 10

№ п/п	**Тесты** ***Раздел 2. Волейбол***	**Девочки**				**Мальчики**			
		Оценка							
		5	4	3	2	5	4	3	2
1.	Передача сверху двумя руками над собой (количество раз).	20	15	10	5	20	15	10	5
2.	Передача мяча двумя руками сверху в стенку с расстояния 3 м. (количество раз, без потери мяча).	9	7	4	3	12	9	5	3
3.	Передачи мяча двумя руками снизу в стенку с расстояния 2 м. (количество раз, без потери мяча).	8	6	3	2	11	8	4	2
4.	Передачи мяча двумя руками снизу над собой (количество раз, без потери мяча).	15	10	5	1	15	10	5	1
5.	Нижняя прямая подача в пределы площадки (10 попыток).	7	5	3	2	8	6	4	2
6.	Верхняя прямая подача в пределы площадки (10 попыток).	7	5	4	2	9	7	5	3

Таблица 11

№ п/п	**Тесты** ***Раздел 3. Баскетбол***	**Девочки**	**Мальчики**
		Оценка	

		5	4	3	2	5	4	3	2
1.	Штрафной бросок (количество попаданий из 7 попыток).	>3	2	1	1	>4	3	2	2
2.	Дистанционные броски (из 10 попыток) после ведения.	7	5	4	2	7	6	5	3
3.	Скоростное ведение мяча (сек.).	11	12.5	14	15	7.5	9	12	13

Таблица 12

№ п/п	**Тесты** *Раздел 4. Мини-футбол*	**Мальчики**			
		Оценка			
		5	4	3	2
1.	Удары по воротам 2х3 м. 5 левой и 5 правой ногами (количество попаданий с расстояния 10 м.).	10	8	7	6
2.	«Футбольный слалом» (20 метров, 5 стоек), (сек.).	10	12	14	16
3.	Передачи мяча в цель с расстояния 20 м. в квадрат 2х2 м. (5 правой, 5 левой ногами), (количество раз).	9	8	7	6
4.	Жонглирование мяча (ногами и/или головой), (количество раз).	20	16	13	10
5.	Челночный бег с ведением мяча 3х10 (сек.)	10	11	12	13

Таблица 13

№ п/п	**Наименование упражнений** *Раздел 5. Настольный теннис.*	**Девочки**	**Мальчики**
1.	Перемещение в 3-х метровой зоне (вправо-влево) за 1 мин. (количество раз).	45-50	55-65
2.	Перемещение в 3-х метровой зоне в две точки у стола (вперед-назад) за 30	15-20	20-25

	секунд (количество раз).		
3.	Имитация удара накатом слева за 1 минуту (количество раз).	75-80	95-100
4.	Имитация удара накатом справа за 1 минуту (количество раз).	80-90	90-95

Таблица 14

№ п/п	**Наименование упражнений**	**Мальчики**		
		Оценка		
	Раздел 6. Вольная борьба	5	4	3
1.	Лазание по канату	Ноги под углом 90	Без помощи ног	С помощью ног
2.	Выполнение технических приемов по заданию преподавателя	Правильное выполнение	Выполнение с незначительной ошибкой	Выполнение с существенной ошибкой

Таблица 15

№ п/п	**Тесты**	**Мальчики/Девочки**			
		Оценка			
	Раздел 7. Плавание	5	4	3	2
1.	Проплывание дистанции 200 м без остановки.	без учета времени	без учета времени	без учета времени	без учета времени
2.	Демонстрация техники плавания способом кроль на груди на дистанции 50 м.	без учета времени	без учета времени	без учета времени	без учета времени
3.	Демонстрация техники плавания способом кроль на спине на дистанции 50 м.	без учета времени	без учета времени	без учета времени	без учета времени
4.	Демонстрация техники плавания способом	без учета времени	без учета времени	без учета времени	без учета времени

	брасс на дистанции 50 м.				
5.	Проплывание дистанции 50 м кролем на груди.	с регистрацией времени	с регистрацией времени	с регистрацией времени	с регистрацией времени

Таблица оценки физической подготовленности
по 12-минутному тесту плавания Купера

Таблица 16

Физическая подготовленность	Преодоленное расстояние, м			
	Девушки 13-19 лет	Девушки 20-29 лет	Юноши 13-19 лет	Юноши 20-29 лет
очень плохая	< 350	< 275	< 450	< 350
плохая	350-450	275-350	450-550	350-450
удовлетворительная	450-550	350-450	550-650	450-550
хорошая	550-650	450-550	650-725	550-650
отличная	> 650	> 550	> 725	> 650

6.6. Тесты для оценки физической подготовленности

Таблица 17

№ п/п	**Тесты** ***(Мальчики)***	**Единица измерения**	**5**	**4**	**3**	**2**
1.	Прыжок в длину с места	см	240	225	210	180
2.	Поднимание туловища из положения, лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены	кол-во раз за 1 мин.	48	37	33	28
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине	кол-во раз	15	12	10	7
4.	Наклон вперед, стоя на скамейке	см	13	8	6	4
5.	Челночный бег 3х10	сек	7.1	7.7	8.0	9.0

Таблица 18

№ п/п	**Тесты** ***(Девочки)***	**Единица измерения**	**5**	**4**	**3**	**2**

1.	Прыжок в длину с места	см	195	180	170	150
2.	Поднимание туловища из положения, лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены	кол-во раз за 1 мин.	45	35	32	25
3.	Сгибание и разгибание рук в упоре от гимнастической скамейки	кол-во раз	17	12	10	5
4.	Наклон вперед, стоя на скамейке	см	16	11	6	4
5.	Челночный бег 3х10	сек	8.2	8.8	9.0	10.0

6.7. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Обучающийся должен систематически посещать практические занятия для повышения функциональной, физической и спортивно-технической подготовленности (за исключением уважительных причин).

2. Обучающийся должен сдать три теста по спортивно-технической подготовленности не менее чем на оценку «удовлетворительно».

3. Обучающийся должен сдать обязательные тесты по физической подготовленности не менее чем на оценку «удовлетворительно».

4. Обучающийся выполнившие все требования по дисциплине (модулю) получают «зачтено»

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература

7. Стрельникова, И. В. Методические рекомендации по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту» (для самостоятельной работы студентов) : учебно-методическое пособие / И. В. Стрельникова. — Киров : ВятГУ, 2019. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/164437. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Методическая разработка (презентация) по дисциплине: «Элективная дисциплина по физической культуре и спорту» Баскетбол. Основные правила игры : учебно-методическое пособие. — Воронеж : ВГАС, 2021. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/253730. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Дубов, А. М. Элективные курсы по физической культуре и спорту на основе спортивных игр : учебно-методическое пособие / А. М. Дубов, И. В. Кулькова, Н. Ю. Бурнашова ; под редакцией А. М. Дубова, И. В. Кульковой. — Москва : МПГУ, 2021. — 244 с. — ISBN 978-5-4263-1033-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252986. — Режим доступа: для авториз.

пользователей.

10. Таланцева, В. К. Особенности занятий студентов по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)», отнесенных по состоянию здоровья к специальной медицинской группе : учебное пособие / В. К. Таланцева, Т. И. Волкова, Н. В. Алтынова. — Чебоксары : ЧГСХА, 2018. — 188 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/139075. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Дубов, А. М. Элективные курсы по физической культуре и спорту на основе спортивных игр : учебно-методическое пособие / А. М. Дубов, И. В. Кулькова, Н. Ю. Бурнашова ; под редакцией А. М. Дубова, И. В. Кульковой. — Москва : МПГУ, 2021. — 244 с. — ISBN 978-5-4263-1033-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/252986. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (волейбол) : учебно-методическое пособие / Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, А. В. Чернецов, Л. И. Зуб. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2021. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247520. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Спортивные игры: правила, тактика, техника : учебное пособие для вузов / Е. В. Конеева [и др.] ; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 322 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11314-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517434.

7.2. Дополнительная литература

13. Пономарев, А. К. Организационно-методическое обеспечение и реализация всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» в системе физического воспитания : учебник для вузов / А. К. Пономарев, С. Н. Амелин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 164 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15477-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520507.

14. Письменский, И. А. Теория и методика избранного вида спорта. Спортивная борьба : учебник для вузов / И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05910-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515801.

15. Плавание : учебник для вузов / В. З. Афанасьев [и др.] ; под общей редакцией Н. Ж. Булгаковой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07939-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516455.

16. Алхасов, Д. С. Организация и проведение внеурочной деятельности по физической культуре : учебник для вузов / Д. С. Алхасов, А. К. Пономарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11092-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495432.

17. Стеблецов, Е. А. Гигиена физической культуры и спорта : учебник для вузов / Е. А. Стеблецов, А. И. Григорьев, О. А. Григорьев ; под редакцией Е. А. Стеблецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 308 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14311-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496688.

18. Димова, А. Л. Базовые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой преподавания : учебник для вузов / А. Л. Димова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 428 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14068-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496660.

19. Алхасов, Д. С. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности с методикой преподавания: спортивные игры : учебник для вузов / Д. С. Алхасов, А. К. Пономарев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14409-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/497025.

20. Плавание : учебник для вузов / В. З. Афанасьев [и др.] ; под общей редакцией Н. Ж. Булгаковой. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 344 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07939-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/455433.

21. Орлова, Л.Т. Настольный теннис / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 40 с. — ISBN 978-5-507-44235-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/217412. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

7. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru).
8. Образовательная платформа «ЮРАЙТ» https://urait.ru/).
9. Электронно-библиотечная система «Лань» (https://e.lanbook.com/).
10. МЭБ (Межвузовская электронная библиотека) НГПУ. (https://icdlib.nspu.ru/).
11. НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU (https://www.elibrary.ru/)
12. СПС «КонсультантПлюс» (http://www.consultant.ru/)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» реализуется в виде практических занятий и самостоятельной работы студентов. В начале первого семестра обучающимся необходимо пройти медицинский осмотр. По результатам медицинского обследования и в зависимости от состояния здоровья студенты распределяются на основную и специальную медицинскую группы (см. Приложение 1).

Прежде чем приступить к практическим занятиям, обучающимся необходимо прослушать правила безопасного поведения на занятиях и в дальнейшем соблюдать меры безопасности, выполнять все требования преподавателя и методические указания.

Для повышения функциональной, физической и спортивно-технической подготовленности студентам необходимо посещать каждое практическое занятие, за исключением уважительной причины (болезнь студента, подтверждающаяся медицинской справкой) и выполнять рекомендации по самостоятельной работе.

В начале и в конце каждого семестра студенты должны выполнять тесты физической и технической подготовленности.

Самостоятельная работа является внеаудиторной и предназначена для самостоятельных тренировочных занятий.

В процессе прохождения дисциплины «Элективные дисциплины по физической культуре спорту» каждому студенту необходимо:

- систематически посещать учебные занятия в дни и часы, предусмотренные учебным расписанием;
- иметь спортивную форму и обувь, соответствующую виду занятий;
- соблюдать правила техники безопасности и правила поведения в спортивном зале и на открытой спортивной площадке;
- стремиться повышать свою физическую подготовку и выполнять требования и нормы, предусмотренные учебной программой;
- соблюдать рациональный режим учебы, отдыха и питания;
- регулярно выполнять утреннюю гигиеническую гимнастику;
- самостоятельно заниматься физическими упражнениями спортом, используя консультации преподавателя.

Практические занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических занятий - формирование у студентов здорового образа жизни путем приобретения практических навыков.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

5. Использование текстового редактора Microsoft Word;
6. Использование табличного редактора Microsoft Excel;
7. Организация взаимодействия с обучающимися посредством электронной почты**.**

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

3. Два спортивно-оздоровительных комплекса:
   - игровой зал;
   - зал для занятий ОФП;
   - зал единоборств и силовой подготовки;
   - кабинет для шашек, шахмат;
   - зал для занятий специальной медицинской группы;
   - 2 плавательных бассейна.

   Спортивное оборудование и инвентарь:
   1. Стенка гимнастическая.

2. Перекладина.
3. Скамейка гимнастическая.
4. Коврик гимнастический.
5. Гимнастические маты.
6. Скакалка гимнастическая.
7. Палка гимнастическая.
8. Ракетки и воланы для игры в бадминтон.
9. Комплект щитов баскетбольных с кольцами и сеткой.
10. Мячи баскетбольные, волейбольные.
11. Теннисные столы и ракетки.
12. Шахматы и шашки.
13. Медицинский мяч (медбол).
14. Аптечка медицинская.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Приложение к рабочей программе «Элективные курсы по физической культуре и спорту» для студентов специальных медицинских групп

Грозный, 2022

1. Распределение трудоемкости дисциплины по семестрам

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет **328 ч.**

Таблица 1

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость часов						
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	**Всего**
Общая трудоемкость	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**	**328**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**28**	**28**	**28**	**28**	**36**	**36**	**184**
Лекции (Л)	-	-	-	-	-	-	-
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)							
Самостоятельная работа:	**26**	**26**	**26**	**26**	**18**	**22**	**144**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)							
Расчетно-графическое задание (РГЗ)							
Реферат							
Эссе (Э)							
Самостоятельное изучение разделов							
Зачет/ экзамен	зачет	зачет	зачет	зачет	зачет	зачет	

4. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

Предлагаемые курсы на выбор

№	**Наименование курсов**
1	Оздоровительная ходьба
2	Оздоровительная гимнастика, дыхательная гимнастика
3	Элементы подвижных игр, бадминтон и настольный теннис
4	Шахматы и шашки

3. Программа дисциплины, структурированная по темам и разделам

№ п. п.	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание темы (раздела) дисциплины
1	Оздоровительная ходьба	Теоретическая подготовка. Показания и противопоказания. Особенности методики на начальном этапе. Особенности методики щадяще-тренирующего периода. Особенности методики тренирующего периода. Методы самоконтроля.
2	Дыхательная гимнастика	Особенности грудного и диафрагмального дыхания. Методика проведения. Показания и противопоказания. Элементы дыхательной гимнастики по Стрельниковой. Особенности проведения занятий. Показания и противопоказания. Методы самоконтроля.
3	Оздоровительная гимнастика	Оздоровительная гимнастика при заболеваниях: - сердечно-сосудистой системы; - органов пищеварения; - органов дыхания; - опорно-двигательного аппарата. Методы самоконтроля.
4	Шахматы и шашки	Ознакомление с основами теории практики игры в шашки и шахматы, формировать представление о правилах игры; обучать простым комбинациям и ходам; учить ориентироваться на плоскости, производить расчеты на несколько ходов вперед. Игра.
5	Элементы подвижных игр.	Теоретическая подготовка. Показания и противопоказания. Элементы эстафет с упражнениями метания теннисным мячом на дальность, точность, левой рукой, правой рукой, попеременно, двумя руками. С упражнениями на развитие координации движений, с упражнениями на развитие равновесия.

6	Элементы настольного тенниса и бадминтона.	Теоретическая подготовка. Показания и противопоказания. Методы самоконтроля. Элементы игры в настольный теннис. Элементы игры в бадминтон.

5. Перечень литературных источников:

1. Никитушкин, В. Г. Оздоровительные технологии в системе физического воспитания : учебное пособие для вузов / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 246 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07339-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514550.

2. Физкультурно-оздоровительные технологии : учебное пособие для вузов / В. Л. Кондаков, А. А. Горелов, О. Г. Румба, Е. Н. Копейкина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 334 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13599-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519540.

3. Рипа, М. Д. Лечебно-оздоровительные технологии в адаптивном физическом воспитании : учебное пособие для вузов / М. Д. Рипа, И. В. Кулькова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 158 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07260-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514910.

4. Завьялова, Т. П. Профилактика нарушений опорно-двигательного аппарата у обучающихся : учебное пособие для вузов / Т. П. Завьялова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 167 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08622-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/514960.

5. Третьякова, Н. В. Теория и методика оздоровительной физической культуры : учебное пособие / Н. В. Третьякова, Т. В. Андрюхина, Е. В. Кетриш ; под редакцией Н. В. Третьякова. — Москва : Издательство «Спорт», 2016. — 280 с. — ISBN 978-5-906839-23-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/55566.html.

6. Мавроматис В.Д. Применение бадминтона в оздоровительной физической культуре студентов строительных вузов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Мавроматис. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2012. — 60 с. — 978-5-9227-0331-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/19029.html.

7. Физическая культура для студентов специальной медицинской группы [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Токарева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 140 с. — 978-5-9227-0637-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63647.html.

4. Методические указания по подготовке и проведению практических занятий для студентов специальной медицинской группы «А»:

4.1. Для темы: «Оздоровительная ходьба»

Задачи:

1. Улучшение психо-эмоционального состояния, повышение общего тонуса организма.
2. Улучшение деятельности жизненно важных систем организма.
3. Повышение уровня компенсаторно-приспособительных реакций организма.
4. Снижение проявления патологических процессов.
5. Увеличение амплитуды движений, поддержание развития физических качеств, навыков, умений и уровня здоровья на оптимальном уровне.

Особенности методики занятий оздоровительной ходьбой.

Занятия оздоровительной ходьбой проводятся в виде прогулок или дозированной ходьбы. Занятия способствуют улучшению функциональных возможностей дыхательной, сердечно-сосудистой, нервной систем, повышают общий тонус организма. Ритмичное чередование напряжения и расслабления мышц позволяет улучшить крово-и лимфообращение, активизировать обмен веществ, укрепить структуры опорно-двигательного аппарата.

Дозирование нагрузки на занятиях оздоровительной ходьбой осуществляются по:

- числу пассивного отдыха (остановок);
- по длительности пассивного отдыха (время длительности остановок);
- по интенсивности передвижения;
- по пройденному расстоянию;
- по длине и количеству шагов;
- по рельефу местности и качеству грунта.

Противопоказания к занятиям носят временный характер.

Основными противопоказаниями являются:

- острый период заболевания;
- высокая температура;
- сильные боли;
- опасность возникновения кровотечений;
- симптомы интоксикации организма;
- консервативное лечение злокачественных опухолей;
- другие состояния организма, при которых нежелательно активизировать физиологические процессы в организме.

Показаны занятия оздоровительной ходьбой для:

- нормализации функций опорно-двигательного аппарата;
- оптимизации процессов возбуждения и торможения в центральной и периферической нервной системе;
- активизации обмена веществ;
- тренировки кардио-респираторной системы;
- адаптации организма к физическим нагрузкам.

Занятия на свежем воздухе более предпочтительны. К занятиям допускаются студенты в спортивной форме и спортивной обуви, которые соответствуют погодным условиям, а также цели и задачам, теме и содержанию занятия.

Перед началом занятий по теме «Оздоровительная ходьба» проводится теоретическая подготовка, которая включает:

– инструктаж по правилам техники безопасности;

– лекционный материал на тему «Особенности занятий оздоровительной ходьбой на начальном этапе, в щадяще-тренирующем и тренирующем периодах»;

– методы самоконтроля с учетом индивидуальных особенностей.

Методика занятий оздоровительной ходьбой основана на общепедагогических (дидактических) принципах. Высокая эффективность методики оздоровительной ходьбы возможна лишь при активном, положительном отношении студента к занятиям.

Объяснение механизмов лечебного воздействия и перспективы ускорения восстановления, предотвращение осложнений и т.д., повышают интерес к занятиям.

Водная часть (5-10 мин.) является организационной частью занятия. Преподаватель строит студентов в шеренгу, отмечает присутствующих и отсутствующих, проверяет наличие спортивной формы и обуви, интересуется состоянием самочувствия занимающихся, измеряет частоту сердечных сокращений, визуально оценивает готовность к предстоящим нагрузкам, сообщает тему, цель, задачи занятия.

Подготовительная часть (20-30 мин.) является разминочной частью занятия, основная цель которой - подготовить организм занимающихся к предстоящей физической нагрузке в основной части занятия.

Средства для подготовительной части:

– дыхательная гимнастика;

– общеразвивающие упражнения на месте без резких смен исходных положений;

– упражнения средней и малой интенсивности для мелких и средних мышечных групп;

– общеразвивающие упражнения в движении строго на шагу малой и средней интенсивности для мелких и средних мышечных групп.

Основная часть (40-50 мин.) на первоначальном этапе включает в себя движение обычной ходьбой в медленном темпе и среднем темпе, строго дозированная по длительности, с обязательным учетом индивидуальных особенностей, при этом индивидуальная техника ходьбы сохраняется. По мере повышения работоспособности (оценивается регулярно по результатам функциональных проб и тестов), усложняется техника ходьбы. В технику ходьбы включаются дополнительные мышечные группы нижних конечностей и таза, что увеличивает общий расход энергии и значительно повышает ее эффективность. Характерные особенности: активное отталкивание стопой, перенос стопы с активным перекатом и поворотом таза вперед за счет притягивания тела вперед к опорной ноге, постановка стоп почти параллельно друг другу с минимальным разворотом. Необходимо избегать «натыкания» на край пятки, следовательно, не следует выносить голень слишком далеко вперед. Переход от обычной ходьбы к усложнениям, осуществляется последовательно и постепенно, с поэтапным включением в технику новых элементов.

Заключительная часть (10-15 мин.) решает задачи восстановления и подведения итогов.

4.2. Для темы: «Дыхательная гимнастика»

Задачи:

1. Улучшение психоэмоционального состояния занимающихся.
2. Улучшение функционального состояния сердечно-сосудистой системы.
3. Улучшение функционального состояния дыхательной системы.
4. Улучшение деятельности системы пищеварения.
5. Повышение уровня обмена веществ.
6. Снижение процессов возбуждения.

Особенности методики занятий дыхательной гимнастикой.

Дыхательные упражнения неразделимы от процесса проведения любой формы лечебной физической культуры. При заболеваниях дыхательной системы являются ведущими. Дыхательные упражнения подразделяют на:

- статические;
- динамические;
- дренажные.

Статические дыхательные упражнения выполняют в различных исходных положениях в состоянии покоя, т.е. без движения рук, ног, корпуса.

Динамические дыхательные упражнения выполняют в сочетании с движениями конечностей и корпуса.

Дренажные дыхательные упражнения выполняют при необходимости оттока экссудата из плевральной полости и удаления мокроты (при экссудативном плеврите, бронхоэктатической болезни, хроническом бронхите, и других заболеваниях органов дыхания). Следует различать дренажные дыхательные упражнения и позиционный дренаж (специально заданные исходные положения для оттока экссудата по дыхательным путям по принципу «желоба»).

По типу дыхания подразделяют:

- брюшное (диафрагмальное);
- грудное;
- смешанное.

Приступая к применению дыхательных упражнений необходимо научить занимающихся правильно дышать через нос – глубоко, ритмично, равномерно. Только при условии правильного дыхания вырабатывается ритмичность дыхательных движений (вдох-выдох), уменьшается их частота, удлиняется и усиливается выдох. Дыхательная гимнастика применяется в подготовительной, основной и заключительной части занятий любыми формами лечебной физической культуры со всеми студентами специальной медицинской группы.

4.3. Для темы: «Элементы подвижных игр, настольного тенниса, бадминтона».

Задачи:

– повышение психоэмоционального уровня, положительной мотивации к занятиям.

- совершенствование физических способностей, навыков и умений;
- повышение функциональных возможностей жизненно важных систем организма;
- улучшение функций анализаторов;

– оказание общего тонизирующего воздействия на организм занимающихся.

Особенности методики занятий.

В зависимости от специальных задач, которые решаются на занятиях, очень важно переключение занимающихся от негативных мыслей по поводу своего заболевания. Помимо эмоционального воздействия занятия по данной теме оказывают и воспитательное влияние (дисциплинированность, чувство коллективизма). В ЛФК используют малоподвижные, элементы спортивных и подвижных игр.

Малоподвижные игры оказывают незначительную физическую нагрузку на сердечно-сосудистую, дыхательную системы повышая общий тонус организма. Данные игры эффективно применяют в подготовительной и заключительной части занятия, для организации группы, повышения интереса, постепенного снижения физической нагрузки. В содержание таких игр входят упражнения на внимание, координацию движений, на быстроту реакции, развитие глазомера и т.д.

Подвижные игры являются, как правило, частью группового занятия лечебной гимнастики. Характерным для подвижных игр является стремление участвующих в игре к индивидуальному или групповому превосходству, что в значительной мере повышает физическую нагрузку в целом на занятии. Эмоциональная составляющая усиливает нагрузку на нервную, сердечно-сосудистую, дыхательную систему, что необходимо контролировать регулярными измерениями частоты сердечных сокращений. Дозировка физической нагрузки при проведении подвижных игр снижается количеством перерывов на отдых и их продолжительностью. Также дозировка физических нагрузок регулируется подбором состава команд одинаковых по возрасту и физической подготовленности, своевременной сменой «водящего», продолжительностью и интенсивностью игры.

Элементы настольного тенниса и бадминтона рекомендуется использовать для повышения интереса, дозировки физической нагрузки в основной части занятия лечебной гимнастики, в подготовительной и заключительной части занятий оздоровительным бегом, ходьбой, скандинавской ходьбой. Физиологическое влияние нагрузки спортивных игр при прочих равных условиях зависит от технической подготовленности занимающихся (уровня предшествующей подготовки, владения техническими приемами игры).

При проведении элементов настольного тенниса и бадминтона для студентов специальной медицинской группы необходимо снижать физическую нагрузку, влияя на следующие аспекты:

– облегчение правил игры;
– увеличение количества игроков в команде;
– подбор партнеров равных по силе;
– уменьшение длительности игры;
– частая замена игроков во время игры.

5. Темы рефератов для студентов специальной медицинской группы «Б»

№ п. п.	Наименование темы (раздела) дисциплины	Темы рефератов и докладов
1	Оздоровительная ходьба	1. Основная характеристика

		оздоровительных эффектов оздоровительной ходьбы. 2. Особенности дозирования нагрузки на занятиях оздоровительной ходьбой. 3. Оздоровительная ходьба (при данном) заболевании.
2	Дыхательная гимнастика	1. Особенности применения дыхательной гимнастики при данном заболевании. 2. Основная характеристика различных методик дыхательной гимнастики (на примере не менее 3). 3. Сравнительная характеристика различных видов дыхания.
3	Оздоровительная гимнастика	1. Особенности применения оздоровительной гимнастики при данном заболевании. 2. Виды оздоровительной гимнастики и особенности их воздействия на организм человека. 3. Методы самоконтроля в процессе занятий оздоровительной гимнастикой.
4	Элементы подвижных игр.	1. Особенности организации и проведения подвижных игр при данном заболевании. 2. Особенности самоконтроля в процессе подвижных игр. 3. Значение подвижных игр в повышении уровня здоровья.
5	Элементы настольного тенниса и бадминтона.	1. Особенности организации и проведения элементов спортивных игр при данном заболевании. 2. Оздоровительные эффекты занятий настольным теннисом. 3. Оздоровительные эффекты занятий бадминтоном.

6. Дополнительные темы рефератов

1. История возникновения и этапы развития ЛФК в России.
2. Классификация и основная характеристика физических упражнений в ЛФК.
3. Методы исследования и оценки уровня здоровья.

4. Методы исследования и оценки функционального состояния сердечно-сосудистой системы.

5. 5.Методы исследования и оценки функционального состояния дыхательной системы.

6. ЛФК при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
7. ЛФК при заболеваниях органов дыхания.
8. ЛФК при заболеваниях органов пищеварения.
9. Особенности ЛФК при нарушениях обмена веществ.
10. ЛФК при заболеваниях суставов.
11. ЛФК при травмах опорно-двигательного аппарата.
12. ЛФК при дефектах осанки, сколиозах, плоскостопии.
13. ЛФК при заболеваниях и травмах головного и спинного мозга.
14. ЛФК при ожогах и обморожениях.
15. Значение закаливания для оздоровления организма человека.
16. Основная характеристика оздоровительных эффектов ходьбы.
17. Основная характеристика оздоровительного воздействия бега на организм человека.
18. Особенности оздоровительного воздействия занятий плаванием.
19. Особенности оздоровительного воздействия лыжных прогулок.
20. Особенности оздоровительного воздействия занятий скандинавской ходьбой.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

В процессе прохождения дисциплины «Элективные дисциплины (модули) по физической культуре спорту» каждому студенту необходимо:

– систематически посещать учебные занятия в дни и часы, предусмотренные учебным расписанием;

– иметь спортивную форму и обувь, соответствующую виду занятий и погодным условиям;

– соблюдать правила техники безопасности и правила поведения в спортивном зале и на открытой спортивной площадке;

– стремиться повышать свою физическую подготовку и выполнять требования и нормы, предусмотренные учебной программой;

– соблюдать рациональный режим учебы, отдыха и питания;

– регулярно выполнять утреннюю гигиеническую гимнастику;

– самостоятельно заниматься физическими упражнениями спортом, используя консультации преподавателя;

– активно участвовать в массовых оздоровительных, физкультурно-спортивных мероприятиях в учебной группе, на курсе, институте, университете;

– проходить медицинское обследование в установленные сроки, осуществлять самоконтроль за состоянием здоровья, физического развития и физической подготовленностью.

Дисциплина предусматривает практические занятия каждую неделю. Изучение курса завершается зачетом.

Практические занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических занятий - формирование у студентов здорового образа жизни путем приобретения практических навыков.

Методические указания к практическим занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются упражнения. Основа в упражнении - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов.

8. Темы рефератов (индивидуальные задания)

1. История развития и общие основы лечебной физической культуры (ЛФК).
2. Лечебная физическая культура при заболевании.
3. Анатомические сведения о человеке.
4. Физические качества человека, их развитие.
5. Клинико-физиологическое обоснование механизмов лечебного и реабилитационного действия физических упражнений.
6. Физическая форма.
7. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями. Дневник самоконтроля.
8. Средства лечебной физкультуры.
9. Формы проведения лечебной физической культуры.
10. Основы здорового образа жизни.
11. Здоровье как ценностная ориентация.
12. Массаж, как средство реабилитации.
13. Оздоровительные средства физической культуры.
14. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.
15. Работоспособность и средства ее восстановления.

Студенты выполняют обязательную письменную работу если:

– не могут посещать практические занятия по состоянию здоровья, в связи с имеющимися медицинскими противопоказаниями или временными ограничениями, и запретами на занятия спортом (студенты «Освобожденных от занятий ……»);

– проходят физическую подготовку в «Специальных медицинских группах».

Темы рефератов выбираются совместно с преподавателем в соответствии с предоставленным перечнем. Данный метод обучения позволяет студенту восполнить недостающий объем знаний и расширить собственный кругозор. Студенты имеют право выбора собственной (индивидуальной) темы реферата, при условии, что выбранная тема соответствует области вопросов данной дисциплины и является актуальной и современной.

9. Критерии оценок рефератов:

К зачету допускаются студенты специальной медицинской группы, посетившие 50% занятий в группе ЛФК согласно утвержденному расписанию учебных занятий.

Критерии оценок:

Оценка 5(отлично) ставится за предоставление реферата утвержденной тематики для студентов специальной медицинской группы не позже установленного срока. Реферат соответствует всем требованиям по его оформлению. (см. Требования к оформлению реферата.) Доклад по его защите полностью раскрывает тему и содержание, докладчик свободно проводит анализ, сравнения с использованием специальной терминологии, правильно, кратко и четко отвечает на дополнительные вопросы, уверенно ориентируется в содержании реферата.

Оценка 4(хорошо) ставится за предоставление реферата утвержденной тематики для студентов специальной медицинской группы не позже установленного срока. Оформление реферата имеет незначительные недостатки, в целом реферат соответствует всем требованиям по его оформлению. Доклад по его защите полностью раскрывает тему и содержание, однако докладчик неуверенно проводит анализ и сравнения, правильно, но нечетко отвечает на дополнительные вопросы, имеет не более двух ошибок в изложении основного материала, редко использует специальную терминологию.

Оценка 3 (удовлетворительно) ставится за предоставление реферата утвержденной тематики для студентов специальной медицинской группы не позже установленного срока. Оформление реферата содержит не более трех несоответствий или ошибок. Доклад по его защите не полностью раскрывает тему и содержание, в процессе докладчик допускает не более трех неточностей или ошибок, затруднительно проводит анализ и сравнения, не приводит примеров, нечетко и неуверенно отвечает на дополнительные вопросы, путается в последовательности изложения, имеет не более трех ошибок в изложении основного материала, не применяет специальную терминологию, но может объяснить ее значение.

Оценка 2 (неудовлетворительно) ставится за отсутствие реферата, утвержденной тематики для студентов специальной медицинской группы. Предоставление реферата осуществлено не в срок, без уважительной причины. Реферат, утвержденной тематики предоставлен в срок, однако отсутствует доклад по его защите. Оформление реферата содержит более трех ошибок и несоответствий. Докладчик не смог раскрыть тему и содержание реферата, не провел анализ, имеет более трех ошибок в изложении основного материала.

Реферат студенту необходимо предоставить не позже, чем за 10 дней до даты проведения зачета вместе с дневником самоконтроля (бланк оформления дневника самоконтроля прилагается).

10. Методические рекомендации по подготовке рефератов

Реферат представляет собой самостоятельную письменную работу обучающихся по определенной теме. При написании реферата обучающийся должен собрать и проанализировать имеющуюся литературу по данной теме, обобщить и систематизировать научный материал. Подготовка рефератов направлена на развитие и закрепление у обучающихся навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины; на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал, четко

формулировать теоретические обобщения, выводы и практические рекомендации. Рефераты должны отвечать высоким квалификационным требованиям в отношении научности содержания и оформления. Темы рефератов, как правило, посвящены рассмотрению одной проблемы. Оптимальный объем 15-20 страниц печатного текста. Текстовая часть работы состоит из введения, основной части и заключения. Во введении обучающийся кратко обосновывает актуальность избранной темы реферата, раскрывает конкретные цели и задачи, которые он собирается решить в ходе своего небольшого исследования. В основной части подробно раскрывается содержание вопроса (вопросов) темы. В заключении кратко должны быть сформулированы полученные результаты исследования и даны вывод, кроме того, заключение может включать предложения автора, в том числе и по дальнейшему изучению заинтересовавшей его проблемы. В список литературы (источников и литературы) обучающийся включает только те документы, которые он использовал при написании реферата. В приложении (приложения) к реферату могут выноситься таблицы, графики, схемы и другие вспомогательные материалы, на которые имеются ссылки в тексте реферата.

10. Бланк дневника самоконтроля

Таблица дневника самоконтроля

Дата проведения самостоятельного занятия	Содержание (комплекс упражнений №) Вид двигательной активности	ЧСС (пульс) в покое	ЧСС (пульс) после занятия	Выводы	Личная подпись студента

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Оборудование перерабатывающих производств»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.05

Грозный 2022

Мамалова Х.Э. Рабочая программа учебной дисциплины **«Оборудование перерабатывающих производств»**

/ сост. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Х.Э.Мамалова – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имениА.А.Кадырова»,2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (уровень– бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки

□□ Х.Э.Мамалова, 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»,2022

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	6
4.	Объём дисциплины по семестрам и видам занятий Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	14
6.	Курсовой проект	
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
8.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	18
9.	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) Периодические издания Интернет-ресурсы	20
10.	Методические указания к лабораторным занятиям	21
11.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	22
12.		22
13.		23

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: формирование у обучающихся системы компетенций, основанных на усвоении новых теоретических знаний о технологическом оборудовании перерабатывающих производств, приобретении навыков выполнения расчетов рабочих параметров оборудования, его подбора и рациональной компоновки в технологические линии.

Задачи освоения учебной 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Профессиональных: Способность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
5.	ПКО-6.1	Способность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	основные направления развития и совершенствования оборудования отраслей перерабатывающей	рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы технологического оборудования;	расчѐт и выбор технологического оборудования перерабатывающих производств; -эксплуатации технологическог

			промышленности; - технологию производственных процессов перерабатывающих предприятий; - назначение, классификацию, устройство, принцип работы технологического оборудования перерабатывающих предприятий; - методы оценки эффективности работы и выбора технологического оборудования перерабатывающих предприятий.	- осуществлять выбор оборудования в соответствие с требованиями и условиями производства; - организовывать рациональную эксплуатацию технологического оборудования	о оборудования в соответствии с требованиями безопасности; способами реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей

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 соответствие с требованиями и условиями производства;
- организовывать рациональную эксплуатацию технологического оборудования

Владеть: успешно проводить расчѐт и выбор технологического оборудования перерабатывающих производств; -эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование перерабатывающих производств» относится к дисциплинам вариативной части блока 1 Б1.В.05 Предшествующие дисциплины: «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства», «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического

оборудования», «Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства, холодильная техника».

Изучение дисциплины базируется на компетенциях, приобретенных при изучении дисциплин, входящих в блок 1. в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина «Оборудование перерабатывающих производств» изучается в 5 семестре очной и 3 семестре заочной формам обучения.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий (4з.е./5сем.-очная, 4з.е./3-сем.-заочная формы обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	3
Аудиторные занятия (всего)	76		
В том числе:			
Лекции	38	34	4
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	38	34	4
Самостоятельная работа (всего)	208	76	132
В том числе:			
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)		зачет	Зачет-4
Общая трудоемкость час	288	144	144
Контактная работа (всего по дисциплине)	288	144	144

4.1Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 5 семестре

4.10. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.10.1. Очная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	

1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах		6	6	-	12
2	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях		6	6	-	12
3	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.		6	6	-	12
4	Оборудование для проведения механических процессов.		6	6	-	12
5	Устройства для прессования разделения сыпучих и штучных продуктов. Методика расчетов.		6	6	-	14
6	Устройства и принцип работы оборудования формования порционного деления жидких и пластичных масс. Методика расчета.		4	4	-	14
7	итого		34	34		76

4.2.Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 3 семестре

4.11. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.11.1. Зачная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Введение. Классификация оборудования. Общие сведения о машинах и механизмах Детали машин. Электроприводы. Машины для обработки овощей		2	2	-	66

2	Жарочно-пекарное оборудование. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Плиты электрические		2	2	-	66
3	итого		4	4		132

Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.2. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
18.	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях	5. Цель и задачи курса. Структурные элементы машин аппаратов и поточных линий. Основные понятия и определения. 6. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. 7. К основным показателям качества технологического оборудования относятся: Технико -эксплуатационные, стандартизация и унификация, эстетические, экономические, надежность и технологичность. Возможность выполнения процессов прогрессивной технологии. Высокая технико-экономическая эффективность. Высокая износостойкость рабочих органов машин и аппаратов. Унификация и нормализация деталей и узлов машин, применение стандартизи¬рованных деталей и изделий, что повышает производительность и удешевляет производство. Применение синтетических материалов(пластмасс). 8. Поточные технологические линии. Машинно-аппаратная схема производства массовых сортов хлеба. 9. Главным направлением механизации заводских складов является использование бестарного транспортирования, что позволяет механизировать трудоемкие погрузочно-разгрузочные работы, получить экономию на таре. Какие операции проводятся для получения стабильного качества хлеба. Какие приемы используются для приготовления опары для получения хлеба хорошего качества. В каких интервалах времени выдерживают опару до

		выпечки хлеба (хорошего качества). Какое технологическое назначение имеют округлительная и закаточная машины. Для чего применяют расстойку к заготовкам теста перед выпечкой. Какова продолжительность расстойки. Для каких целей направляют выпеченный хлеб 10. в экспедицию. 11. МАС производства подсолнечного масла. 12. Основные этапы производства масла из семян подсолнечника. Подготовительные процессы производства растительных масел: очистка семян от примесей; обрушивание семян; разделение рушанки на фракции; измельчение ядра. Технологическая характеристика основных процессов производства масел. Какие процессы происходят в сырье при измельчении. Что необходимо для создания оптимальных условий наиболее полного и быстрого извлечения масла при дальнейшем прессовании или экстрагировании.
19.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	13. Оборудования осаждения, фильтрования и перемешивания. 14. Осаждение и фильтрование. 15. Классификация оборудования. Для осаждения и фильтрования применяют отстойники, центрифуги, сепараторы и фильтры. Подразделение сепараторов по технологическому назначению. Подразделение центрифуг по технологическому подразделению. Оборудование для осаждения под действием центробежной силы. Устройство сепараторов, принцип действия. Центрифуги. На предприятиях пищевой промышленности в основном используют фильтрующие и осадительные центрифуги. К отстойным шнековым центрифугам относится ОГШ-321К. Проводится ознакомление с его устройством, с принципом действия центрифуги, как происходит разделение каждой фазы; 16. Режим работы центрифуги, изменение частоты вращения ротора. Его основные преимущества и недостатки. Фильтры. Основные конструкции фильтров, из каких материалов они состоят. Камерные фильтры(фильтр-пресс),их

		назначение, устройство и принцип действия. Фильтры- сепараторы их предназначение, устройство и принцип его действия. 17. Поточные технологические линии. 18. Машинно-аппаратная схема производства массовых сортов хлеба. 19. Главным направлением механизации заводских складов является использование бестарного транспортирования, что позволяет механизировать трудоемкие погрузочно-разгрузочные работы, получить экономию на таре. Какие операции проводятся для получения стабильного качества хлеба. Какие приемы используются для приготовления опары для получения хлеба хорошего качества. В каких интервалах времени выдерживают опару до выпечки хлеба (хорошего качества). Какое технологическое назначение имеют округлительная и закаточная машины. Для чего применяют расстойку к заготовкам теста перед выпечкой. Какова продолжительность расстойки. Для каких целей направляют выпеченный хлеб в экспедицию. 20. МАС производства подсолнечного масла. 21. Основные этапы производства масла из семян подсолнечника. Подготовительные процессы производства растительных масел: очистка семян от примесей; обрушивание семян; разделение рушанки на фракции; измельчение ядра. Технологическая характеристика основных процессов производства масел. Какие процессы происходят в сырье при измельчении. Что необходимо для создания оптимальных условий наиболее полного и быстрого извлечения масла при дальнейшем прессовании или экстрагировании.
20.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	22. Оборудования для темперирования, нагревания, стерилизации, охлаждения и замораживания. 23. Классификация оборудования. Классификация теплообменников по способу передачи тепла. Примеры теплоносителей в производстве пищевых продуктов. Преимущество водяного пара при выборе теплоносителя в пищевом производстве. Подразделение теплообменных аппаратов по технологическому назначению.

		Оборудование для нагревания, темпери-рования, стерилизации и ошпаривания. Способы изменения агрегат¬ного состояния исходного сырья(кристаллизация, стерилизация, бланширование). Кожухотрубчатый подогреватель его предназначение, выпарные аппараты. Опрокидывающийся варочный котел, его предназначение, принцип действия 24. Оборудования для экстракции, сушки, выпечки и обжаривания. 25. Классификация оборудования. Диффузионные аппараты или экстракторы. 26. Диффузионные аппараты, применяемые в свеклосахарном, маслоэкстракционном и других пищевых производствах. Основные важные параметры предъявляемые к конструкции диффузионных аппаратов на производстве. Наклонные диффузионные аппараты. Устройство основных узлов, принцип работы аппарата, основные регулировки. Вертикальный шнековый экстрактор, его предназначение. 27. Сушка, выпечка, обжаривание. 28. Классификация оборудования. Сушка, его применение. Конвективный способ сушки место его применения. Основные признаки, по которым классифицируются печи в пищевой промышленности. Основной признак, по которому хлебопекарные печи подразделяются на группы. Подразделение печей по типу пекарной камеры. Конвективная сушилка, место его применения. Барабанная сушилка (Сушильный агрегат АВМ-0,4) место его применения. Процесс сушки и размола. Производительность агрегата. Тупиковые пекарные печи. Туннельные пекарные печи.

4.2.3 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.3Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Введение. Классификация оборудования.	Машины и аппараты поточных линий структурные элементы понятие и определения.

2.	Общие сведения о машинах и механизмах.	Основные требование к технологическому оборудованию.
3.	Поточные технологические линии. Машинно-аппаратная схема производства массовых сортов хлеба	Методика составления технологических схем поточных линий.
4.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов	Устройства и принцип работы оборудования для осаждения фильтрования и перемешивания. Методика расчета.
5.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	Устройства и принцип для теплообменных процессов. Методика расчета.
6.	Оборудование для проведения механических процессов	Устройства и принцип работы для массы обменных процессов. Методика расчета.

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Кол-во часов ОФО/ ОЗО	Код конпетенции
1	Классификация технологических машин и аппаратов.	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1
2	Варочное оборудование. Устройство и конструкция пищеварочных котлов	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1
3	Общие сведения об автоклавах и ваккум-аппаратах. Микроволновое оборудование	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1

4	Жарочно-пекарное оборудование.Классификация.	доклад	презентация	12/22	ПКО-6.1
5	Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Плиты электрические.	доклад	презентация	14/22	ПКО-6.1
6	Оборудование для раздачи пищи. Мармиты.	доклад	презентация	14/22	ПКО-6.1

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

8. А.А.Курочкин, Г.В. Шабурова. «Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007г., учебник.
9. А.А. Курочкин, А.С. Гордеев, «практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007.
10. Богомолова А.В.,Перцевский Ф.В. Переработка продукции растительного происхождения.Санкт-Петербург.ГИОРД,2003.
11. Азаров Б.М., Мачихин С.А. и др.«Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий»//М.,1988, «Агропромиздат».
12. Драгилев А.И. «Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности»//М.,1988, «Агропромиздат»
13. Аминов М.С. и др. «Технологическое оборудование консервных и овощесушильных заводов»//М., 1996, «Колос»
14. Гребенюк С.М. «Технологическое оборудование сахарных заводов» М.1983, «Легкая и пищевая промышленность».

6. Курсовой проект (курсовая работа)

(Приводятся примерные темы курсового проекта или курсовой работы)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

7.1.Тематика докладов и презентации выносимых на аттестацию:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)
1.	Классификация технологических машин и аппаратов.
2.	Торговое холодильное оборудование. Камеры и шкафы холодильные.
3.	Варочное оборудование. Устройство и конструкция пищеварочных котлов

4.	Общие сведения об автоклавах и ваккум-аппаратах. Микроволновое оборудование
5.	Жарочно-пекарное оборудование. Классификация.
6.	Варочно-жарочное и водогрейное оборудование. Плиты электрические.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

7.2 **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Вопросы для итоговой аттестации:

1.Процессы выполняющие на технологическом оборудовании. Элементы промышленного робота.
2. Отличие действительной производительной машины от теоретической. Разделение поточных линий по виду связи между машинами.
3.Основные требования предъявляемые к технологическим машинам и аппаратам кондитерского производства.
4.Основные правила следуемые соблюдать при эксплуатации технологического оборудования.
5. Основные условия безопасной эксплуатации оборудования. Цели и способы перемешивания.
6. Устройство и работа шнекового смесителя. Устройство и работа лопастного смесителя
7.Преимущества вибросмесителя.
8.Классификация технологических машин и аппаратов.
9. Устроство и работа взбивальной машины ШЗД.
10. Вальцовый станок А1-Б3-2Н; устройство.
11.Машинно-аппаратная схема (МАС) производства массовых сортов хлеба.
12. МАС производства подсолнечного масла.
13. Энтолейтер Р3-БЭЗ-устройство, Энтолейтер Р3-БЭЗ-работа.
14. Конвективная сушилка ВИС -42Д-устройство,
15. Классификация оборудования для измельчения сырья.
16. Классификация оборудования для разделения сыпучих продуктов.
17. Конвективная сушилка ВИС-42Д. Устройство, технологический процесс.
18.Мойка, очистка сырья и тары. Классификация оборудования.
19. Оборудования для мойки сырья. Устройство и технологический процесс работы моечно-встряхивающей машины КМЦ.
20. Устройство и технологический процесс работы машины для мойки и шелушения зерна – А1-БМШ.
21.Устройство и технологический процесс работы машины Т-1-АМЕ-6— для мойки бутылок.
22. Устройство и технологический процесс работы универсальной косточко- выбивной машины.
23.Оборудование для проведения теплообменных и массообменных процессов.
24. Тепловая обработка. Классификация оборудования.

25. Устройство и технологический процесс работы кожухотрубчатого подогревателя.
26. Выпарные аппараты. Устройство и технологический процесс работы
27.Экстракция. Классификация оборудования.
28.Устройство и технологический процесс работы наклонного двухшнекового аппарата А1-ПДС-60.
29.Устройство и технологический процесс работы вертикального шнекового экстрактора НД—1240.
30.Сушка, выпечка, обжаривание. Классификация оборудования.
31. Устройство и технологический процесс работы конвективной сушилки ВИС-42Д.
32.Устройство и технологический процесс работы барабанной сушилки АВМ-0,4.
33.Оборудование для проведения механических процессов. Взвешивание и дозирование.
34.Измельчение. Классификация оборудования.
35. Устройство и технологический процесс работы вальцового станка А1-Б3-2Н.

7.3.Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях	ПКО-6.1	устный опрос, доклад, презентации
2	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	ПКО-6.1	устный опрос, доклад, презентации

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка успеваемости студентов осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа. Текущий контроль предполагает систему контрольных испытаний в ходе учебных занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы и контрольные работы. Сроки проведения всех видов текущего контроля определяются календарным графиком учебного процесса по дисциплине.

Рубежный контроль проводится по более или менее самостоятельным разделам на 8-ой и 16-ой учебных неделях каждого семестра. Рубежный контроль, по которому, конечной формой контроля предусмотрен зачет, проводится в виде компьютерного тестирования или устной форме, а где экзамен – он может проводится устной или письменной форме. Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе

	допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

8. А.А.Курочкин, Г.В. Шабурова. «Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007г., учебник.
9. А.А. Курочкин, А.С. Гордеев, «практикум по оборудованию и автоматизации перерабатывающих производств». М., «Колос», 2007.
10. Богомолова А.В.,Перцевский Ф.В. Переработка продукции растительного происхождения.Санкт-Петербург.ГИОРД,2003.
11. Азаров Б.М., Мачихин С.А. и др.«Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий»//М.,1988, «Агропромиздат».
12. Драгилев А.И. «Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности»//М.,1988, «Агропромиздат»
13. Аминов М.С. и др. «Технологическое оборудование консервных и овощесушильных заводов»//М., 1996, «Колос»
14. Гребенюк С.М. «Технологическое оборудование сахарных заводов» М.1983, «Легкая и пищевая промышленность».

9.1 Основная литература:

7. Глущенко Н.А., Глущенко Л.Ф. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства – М.: КолосС, 2009.- 303с.
8. Самосюк В.Г. Технологическое оборудование для производства молока [Электронный ресурс]/ Самосюк В.Г., Китиков В.О., Сорокин Э.П.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Белорусская наука, 2013.— 494 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29527.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
9. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческого производства. – М.: КолосС, 2005.-345с.
10. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]/ Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2011.— 600 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15950.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

11. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел. –СПб.: ГИОРД, 2001.- 368с.
12. Курочкин А.А., Лященко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / Под ред. В.М.Баутина. –М.:Колос, 2001.- 440с.

9.2 Дополнительная литература:

7. Могильный, М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (характеристика, использование) / М.П. Могильный, Е.В. Шрамко. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 231с.
8. Жиры. Химический состав и экспертиза качества / О.Б. Рудаков, А.Н. Пономарев, К.К. Полянский, А.В. Любарь. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 312 с.
9. Казаков, Е.Д. Биохимия зерна и хлебопродуктов : учеб. пособие для студентов вузов / Е.Д. Казаков, Г.П. Карпиленко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 512 с.
10. Мэнли, Д. Мучные кондитерские изделия / Дункан Мэнли; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под ред. И.В. Матвеевой. - СПб : Профессия, 2003. - 558 с.
11. Валуйко, Г.Г. Технология виноградных вин / Г.Г. Валуйко. - Симферополь : Таврида, 2001. - 624 с.-
12. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / Хлебников В.И. - М. : Дашков и К, 2000. - 427 с.

10. Периодические издания

7. Агротехника и технологии
8. Хранение и переработка сельхозсырья
9. Новое сельское хозяйство

11. Интернет-ресурсы

Электронные библиотечные системы: http://www.iprbookshop.ru
http://www.knigafund.ru
http://www.geotar.ru
http://www.e.lanbook.ru
http://www.iprbookshop.ru
http://www.znanium.ru
http://www.bibliotech.ru

12. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрено

12.1. Методические указания к практическим занятиям

При проведении практических занятий предусмотрена демонстрация наглядного материала с помощью мониторов компьютеров и телевизионных приемников. Исходный материал готовят преподаватели по мультимедийным технологиям или он приобретен на коммерческой основе в готовом виде.

12.2.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

Самостоятельная работа содержит выполнение заданий, предложенных преподавателем по темам, дополняющий основной курс, а также подготовку докладов, презентаций (по желанию обучаемых) с целью обсуждения их на практических занятиях.

12.3.Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Microsoft Office Word, PowerPoint, Microsoft Office Excel.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1) Аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

2) Лаборатория пищевых производств, оснащены приборами, оборудованием необходимыми для практических занятий по данному предмету.

3) Имеются наглядные пособия по процессам и аппаратам пищевых производств.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Микробиология пищевых продуктов»

Направление подготовки	**Технология производства и переработки с/х продукции**
Код направления подготовки	**35.03.07**
Профиль подготовки	**«Технология производства и переработки продукции растениеводства»**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Форма обучения	**Очная, заочная**
Код дисциплины	**Б1.В.06**

Грозный, 2022 г.

Хамзатова М.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология пищевых продуктов» /сост. Хамзатова М.Х.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Хамзатова М.Х., 2022

®ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 3
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине 38
3. Место дисциплины в структуре ОПОП 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 5
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Микробиология пищевой продукции» (Б1.В.06) 505
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 15
Этапы формирования и оценивания компетенций. 18
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 19
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 19
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). 19
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 57
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 21

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: углубленное изучение основ общей и промышленной роли микроорганизмов в различных процессах переработки и хранения пищевых продуктов. Это позволит будущим бакалаврам обеспечить высокий уровень санитарно-гигиенического состояния производства, микробиологии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о предупредить потери и получить доброкачественную продукцию, учесть основные закономерности развития технически полезной и вредной микрофлоры при разработке новых видов пищевых продуктов.

Задачи: изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;

- изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания;
- изучить характеристику основных видов микроорганизмоввредителей 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; современные методы дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям;
- изучение микробиологии сырья и отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям качества;
- санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания.

изучить роль микроорганизмов в производстве продуктов питания;
- изучить процессы, происходящих при культивировании микроорганизмов в ходе получения продуктов питания;
- изучить характеристику основных видов микроорганизмоввредителей 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; современные методы

дезинфекции технологического оборудования, применение новых дезинфицирующих веществ - ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области определения и контроля безопасности и качества товаров по микробиологическим критериям;

- изучение микробиологии сырья и отдельных групп товаров по основным микробиологическим показателям качества;
- санитарно-гигиеническая оценка продуктов общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

«Микробиология пищевой продукции**»,** соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом биохимических показателей (ПКР-4).

В результате изучения 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; санитарномикробиологические 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: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающей действительности и обработки полученной информации.

Владеть: 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 показателямпищевых добавок.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Микробиология пищевых продуктов» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1. В.06). Дисциплина «Микробиология пищевых продуктов» является предшествующей для следующих дисциплин: Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции, Сельскохозяйственная биотехнология.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

Форма работы обучающихся / Виды учебных занятий	трудоемкость, часов		
	3 семестр	4 семестр	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	108		144
Лекции *(Л)*	17	34	51
Практические занятия*(ПЗ)*	34	34	68
Лабораторные работы*(ЛР)*			
Самостоятельная работа:	57	76	133
Курсовой проект(КП), курсовая работа(КР)			
расчетно-графическое задание(РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе(Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Зачет /экзамен	зачет	экзамен	252/7

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Предмет и задачи микробиологии «Микробиология пищевых продуктов».	Определение микробиологии и микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. Место микроорганизмов среди живых организмов Земли. Практическое значение микроорганизмов. Роль микроорганизмов в процессах	УО

		порчи пищевых продуктов.	
2.	Морфология и систематика микроорганизмов.	Бактерии. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение. Вирусы. Фаги. Строение частиц. Химический состав. Практическое значение. Грибы. Общая характеристика. Размножение. Систематика. Практическое значение. Дрожжи. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение.	УО, Д
3.	Физиология микроорганизмов	Экспертиза качества пекарских дрожжей. Обмен веществ микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Классификация и номенклатура ферментов. Использование микробных ферментов в пищевой промышленности. Конструктивный обмен веществ у микроорганизмов. Поступление питательных веществ в клетку микроорганизмов. Типы питания. Энергетический обмен веществ у микроорганизмов. Источники и использование энергии микроорганизмами. Аэробы. Анаэробы.	УО, П, Д

4.	Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их практическое значение	Превращение безазотистых органических веществ. Анаэробные процессы. Аэробные процессы. Превращение азотсодержащих веществ. Гнилостные процессы.	УО,П, Д
5.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	Микроорганизмы и внешняя среда. Фазы роста. Физические факторы. Температура. Влажность среды. Концентрация растворенных веществ в среде. Лучистая энергия. Использование физических факторов внешней среды в практике хранения пищевых продуктов. Химические факторы: pH среды, окислительно-восстановительный потенциал среды (rH2), антисептики. Использование химических факторов в практике хранения пищевых продуктов. Биологические факторы. Антибиотики. Фитонциды. Принципы хранения пищевых продуктов: биоз, абиоз, анабиоз, ценоанабиоз	УО,Д,П
6.	Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания и отравления	Патогенные микроорганизмы. Инфекция. Иммунитет. Пищевые инфекции (заболевания): брюшной тиф, паратиф, дизентерия, ящур, холера, туберкулез, бруцеллез, сибирская язва. Пищевые отравления: а) интоксикации (токсикозы) бактериальной и грибковой природы; б) токсикоинфекции: сальмонеллез, условно-	УО,Д

		патогенные микроорганизмы.	
7.	Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами…	Антропогенные факторы и природная окружающая среда. Роль микроорганизмов в охране окружающей среды от загрязнения. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха. Микрофлора тары и упаковочных материалов.. Микрофлора тела человека.	УО
8.	Микробиология и санитария пищевых продуктов	Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология мяса и колбасных изделий.	УО
9.	Микробиологическое исследование яиц и яйцепродуктов	Микрофлора яиц в скорлупе. Микрофлора меланжа и яичного порошка. Отбор проб. Бактериологическое исследование яиц и яйцепродуктов.	УО
10.	Микробиологический контроль хлебопекарного производства	Микробиологический контроль зерна. Микробиологический контроль муки. Микробиологический контроль прессованных дрожжей. Микробиологический контроль теста. Контроль заквасок, используемых в хлебопечении. Микробиологический контроль хлебобулочных изделий.	УО

11.	Микробиологический контроль кондитерского производства	Микрофлора сырья, используемого в кондитерском производстве. Микробиологический контроль сахара-песка. Микробиологический контроль готовых кремовых изделий.	УО,П
12.	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания	Санитарно-гигиенические требования к территории, оборудованию, мелкому инвентарю предприятия общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к переработанным пищевым продуктам товарам, их хранению, транспортировке и реализации. Пищевые заболевания и отравления немикробной природы.	УО

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины изучаемый в 3 семестре

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
10	Предмет и задачи микробиологии «Микробиология пищевых продуктов».	2	4		8

2	Морфология и систематика микроорганизмов.	4	6		8
3	Физиология микроорганизмов	2	6		9
4	Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их практическое значение	4	6		9
5	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	2	6		9
6	Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания и отравления	2	6		8

Разделы дисциплины изучаемый в 4 семестре

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
1	Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами…	4	4		12
2	Микробиология и санитария пищевых продуктов	6	6		12

3	Микробиологическое исследование яиц и яйцепродуктов	6	6		11
4	Микробиологический контроль хлебопекарного производства	6	6		11
5	Микробиологический контроль кондитерского производства	6	6		11
6	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания	4	4		11

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические (семинарские) занятия

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание практического занятия**	Кол-во часов
1.	Предмет и задачи микробиологии «Микробиология пищевых продуктов».	Определение микробиологии и микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. Место микроорганизмов среди живых организмов Земли. Практическое значение микроорганизмов. Роль микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов.	4
2.	Морфология и систематика микроорганизмов.	Бактерии. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение. Вирусы. Фаги. Строение частиц. Химический состав. Практическое значение. Грибы. Общая характеристика. Размножение. Систематика. Практическое значение.	6

		Дрожжи. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение.	
3.	Физиология микроорганизмов	Экспертиза качества пекарских дрожжей. Обмен веществ микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Классификация и номенклатура ферментов. Использование микробных ферментов в пищевой промышленности. Конструктивный обмен веществ у микроорганизмов. Поступление питательных веществ в клетку микроорганизмов. Типы питания. Энергетический обмен веществ у микроорганизмов. Источники и использование энергии микроорганизмами. Аэробы. Анаэробы.	6
4.	Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их практическое значение	Превращение безазотистых органических веществ. Анаэробные процессы. Аэробные процессы. Превращение азотсодержащих веществ. Гнилостные процессы.	6
5.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	Микроорганизмы и внешняя среда. Фазы роста. Физические факторы. Температура. Влажность среды. Концентрация растворенных веществ в среде. Лучистая энергия. Использование физических факторов внешней среды в практике хранения пищевых продуктов. Химические факторы: pH среды, окислительно-восстановительный потенциал среды (rH2), антисептики. Использование химических факторов в практике хранения пищевых продуктов. Биологические факторы. Антибиотики. Фитонциды. Принципы хранения пищевых продуктов: биоз, абиоз, анабиоз, ценоанабиоз	6
6.	Патогенные микроорганизмы и пищевые	Патогенные микроорганизмы. Инфекция. Иммунитет. Пищевые инфекции (заболевания): брюшной тиф, паратиф, дизентерия, ящур,	6

	заболевания и отравления	холера, туберкулез, бруцеллез, сибирская язва. Пищевые отравления: а) интоксикации (токсикозы) бактериальной и грибковой природы; б) токсикоинфекции: сальмонеллез, условно-патогенные микроорганизмы.	
7.	Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами…	Антропогенные факторы и природная окружающая среда. Роль микроорганизмов в охране окружающей среды от загрязнения. Микрофлора почвы. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха. Микрофлора тары и упаковочных материалов.. Микрофлора тела человека.	4
8.	Микробиология и санитария пищевых продуктов	Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология мяса и колбасных изделий.	6
9.	Микробиологическое исследование яиц и яйцепродуктов	Микрофлора яиц в скорлупе. Микрофлора меланжа и яичного порошка. Отбор проб. Бактериологическое исследование яиц и яйцепродуктов.	6
10.	Микробиологический контроль хлебопекарного производства	Микробиологический контроль зерна. Микробиологический контроль муки. Микробиологический контроль прессованных дрожжей. Микробиологический контроль теста. Контроль заквасок, используемых в хлебопечении. Микробиологический контроль хлебобулочных изделий.	6
11.	Микробиологический контроль кондитерского производства	Микрофлора сырья, используемого в кондитерском производстве. Микробиологический контроль сахара-песка. Микробиологический контроль готовых кремовых изделий.	6
12.	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания	Санитарно-гигиенические требования к территории, оборудованию, мелкому инвентарю предприятия общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к переработанным пищевым продуктам товарам, их хранению, транспортировке и реализации. Пищевые заболевания и отравления	4

		немикробной природы.	

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Форма работы обучающихся / Виды учебных занятий	трудоемкость, часов	
	4 семестр	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	24	24
Лекции *(Л)*	10	51
Практические занятия*(ПЗ)*	14	68
Лабораторные работы*(ЛР)*		
Самостоятельная работа:	143	143
Курсовой проект(КП), курсовая работа(КР)		
расчетно-графическое задание(РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе(Э)		
Самостоятельное изучение разделов		
Экзамен	13	13
Зачет /экзамен	экзамен	180/5

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
1	Предмет и задачи микробиологии «Микробиология	1	1		11

	пищевых продуктов».				
2	Морфология и систематика микроорганизмов.	1	1		11
3	Физиология микроорганизмов	0,5	1		11
4	Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их практическое значение	1	1		11
5	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	0,5	1		12
6	Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания и отравления	1	1		11
7	Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами…	0,5	2		12
8	Микробиология и санитария пищевых продуктов	1	1		12
9	Микробиологическое исследование яиц и яйцепродуктов	1	1		12
10	Микробиологический контроль хлебопекарного производства	1	2		11
11	Микробиологический контроль кондитерского	1	1		12

	производства				
12	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания	0,5	1		6

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Микробиология пищевых продуктов » (Б1.В.06)

1. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 192 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102586. — Загл. с экрана. https://e.lanbook.com/reader/book/102586/# 1

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Изд-во ACADEMIA. 2012 . 160 с. ISBN 978-5-7695-8705-4

3. Горохова, Светлана Сергеевна. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Допущено в качестве учебного пособия/ С.С. Горохова, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. -М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 64 с.

4. Жарикова, Галина Григорьевна. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов по спец."Товароведение и экспертиза товаров"/ Г.Г. Жарикова. -2-е изд., стер. -М.: Академия, 2007. - 304 с.

5. Матюхина, Зинаида Петровна. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Допущено МоРФ в качестве учебника для начального проф. образования/ З.П. Матюхина. -М.: Академия, 2007.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы выносимые на зачет и экзамен:

1. Предмет, задачи и основные направления микробиологической науки.
2. История развития и достижения микробиологии.
3. Классификация микроорганизмов по Берги.
4. Морфология и классификация класса бактерий.
5. Анатомическое строение бактериальной клетки.

6. Споры и спорообразование у бацилл, дрожжей, плесеней. Биологическое значение этого процесса.
7. Сложные методы окраски у бактерий (по Граму и Циль-Нильсену).
8. Подвижность микробов. Методы определения подвижности.
9. Морфология дрожжей, практическое применение.
10. Морфология совершенных грибов (на примере плесеней), практическое применение.
11. Морфология несовершенных грибов (Fungiimperfecti),характеристика представителей: фузариум, дерматомицетов, кладоспориума, оидиума.
12. Морфология лучистых грибов (актиномицетов).
13. Морфология микоплазм, L-форм бактерий.
14. Морфология риккетсий и хламидий.
15. Вирусы, их структура, форма и основные свойства.
16. Химический состав микроорганизмов.
17. Минеральные вещества и микроэлементы у микробов.
18. Понятие о микробных ферментах, классификация ферментов и их характеристика.
19. Механизм питания микробов, типы питания.
20. Углеродное питание микробов (аутотрофы и гетеротрофы).
21. Азотное питание микробов.
22. Типы дыхания микробов.
23. Механизм и сущность дыхания микробов.
24. Рост микробов, основные стадии развития микробов на искусственных питательных средах.
25. Способы размножения микроорганизмов.
26. Образование микроорганизмами витаминов, аминокислот, пигментов, фотогенных, ароматических веществ, антибиотиков и токсинов.
27. Виды питательных сред, характер роста микроорганизмов на жидких и плотных питательных
средах.
28. Генетика микроорганизмов. Понятие генотип, фенотип. Учение о наследственной изменчивости
микроорганизмов.
29. Фенотипическая изменчивость микроорганизмов, её формы, примеры.
30. Генотипическая изменчивость микроорганизмов, её формы, примеры.
31. Генная инженерия, её задачи, направления, практическое использование знаний генетики
микроорганизмов в биотехнологии и сельскохозяйственном производстве.
32. Микрофлора воздуха, методы её определения, санитарная оценка микрофлоры воздуха.
33. Микрофлора воды, санитарная оценка её по различным показателям.
34. Микрофлора почвы, методы её определения. Сохранность болезнетворных микробов в почве.
35. Влияние на микробов физических факторов и практическое использование.
36. Стерилизация и методы стерилизации.
37. Влияние на микробов химических факторов и практическое использование.
38. Влияние на микробов биологических факторов (антибиотиков, бактериофагов, фитонцидов) и

39.Характер взаимоотношений между организмами.
40.Превращение микроорганизмами соединений углерода.
41.Превращение углеводов микроорганизмами в аэробных условиях (уксуснокислое брожение, аэробное окисление).
42.Пропионовокислое брожение.
43. Анаэробное разложение клетчатки (целлюлозное брожение).
44.Молочнокислое брожение, характеристика молочнокислых микробов.
45.Маслянокислое брожение, характеристика маслянокислых микробов.
46.Микробный белок – основное сырье в биотехнологии белка. 46.Микроорганизмы, используемые в биосинтезе белка.
47.Основы консервирования сырья и продуктов на примере биоза, абиоза, анабиоза и ценоанабиоза.
48.Превращение микроорганизмами соединений азота, фосфора, серы и железа в природе.
49.Сущность серологической диагностики инфекционных заболеваний.
50.Патогенные микроорганизмы, передающиеся человеку через сельскохо-зяйственную продукцию. 51.Микробиология зерна.
Микробиологические основы виноделия.
52.Яблочно-молочнокислое брожение, как процесс биологического кислотного брожения вина. 53. Болезни вин, вызываемые микроорганизмами.
54.Микробиологические требования к производству напитков брожения.
55.Переработка плодов и овощей.
56.Влияние обработки почвы и минеральных удобрений на резистентность микроорганизмов.
57.Роль почвенных микроорганизмов в плодородии почвы.
58.Роль микроорганизмов при получении органических удобрений.
59.Роль микрофлоры молока в формировании качества молочных продуктов.
60. Источники микрофлоры сырого молока и ее изменение в процессе хранения.
61. Систематическая принадлежность и морфологические свойства молочнокислых бактерий. Классификации санитарно-гигиеническая и технологическая.
62. Гомоферментативное и гетероферментативное молочнокислое брожение. Возбудители, их характеристика.
63. Физиологические свойства и местообитание молочнокислых бактерий. Роль молочнокислых бактерий в формировании качества молочных продуктов.
64. Дрожжи, встречающиеся в молоке и молочных продуктах и процессы ими вызываемые.
65. Характеристика уксуснокислых бактерий и роль этих микроорганизмов в формировании качества молочных продуктов.
66. Пропионовокислые бактерии и процессы ими вызываемые. Роль пропионовокислых бактерий в формировании качества молочных продуктов.
67. Бифидобактерии, их морфологические и физиологические свойства. Роль бифидобактерий для организма человека.
68. Гнилостные микроорганизмы, их характеристика. Роль гнилостных микроорганизмов в формировании качества молочных продуктов
69. Маслянокислые бактерии и процессы ими вызываемые. Роль маслянокислых бактерий в формировании качества молочных продуктов.

70. Методы количественного учета микроорганизмов в молочных продуктах: чашечные методы и методы, основанные на накоплении микроорганизмов с использованием жидких элективных питательных сред.
71. Микроскопические грибы, встречающиеся в производстве молочных продуктов и процессы ими вызываемые.
72. Бактериофаги. Вирулентные и умеренные фаги. Понятие о лизогенной культуре. Основные пути предупреждения развития бактериофагов в производстве молочных продуктов.
73. Характеристика основных видов взаимоотношений между микроорганизмами.
74. Закваски. Факторы, которые учитывают при подборе культур для заквасок.
75. Технология хранения культур.
76. Взаимоотношения между молочнокислыми бактериями. Молочнокислыми бактериями и плесенями.
77. Взаимоотношения между молочнокислыми бактериями и дрожжами.
78. Взаимоотношения между молочнокислыми бактериями и уксуснокислыми. Между уксуснокислыми и дрожжами.
79. Между молочнокислыми бактериями и бактериофагом.
80. Между кишечной палочкой и молочнокислыми бактериями, дрожжами, уксуснокислыми бактериями.
81. Химические факторы, влияющие на микрофлору кисломолочных продуктов. Вещества, необходимые для развития молочнокислых бактерий.
82. Химические факторы, влияющие на микрофлору кисломолочных продуктов. Вещества, подавляющие развитие молочнокислых бактерий.
83. Химические факторы, влияющие на микрофлору кисломолочных продуктов. Продукты обмена микроорганизмов. Реакция среды. Сезонные изменения состава молока.
84. Физические факторы, влияющие на микрофлору кисломолочных продуктов. Влияние температуры и механического воздействия.
85. Основные факторы, определяющие гигиеническое качество сырого молока. Прямые и косвенные методы определения содержания микроорганизмов в сыром молоке.
86. Лабораторная и производственная стадии приготовления заквасок на молочном предприятии. Контроль качества заквасок.
87. Кисломолочные продукты и их классификация в зависимости от состава микрофлоры заквасок. Микробиологический контроль производства кисломолочных продуктов.
88. Источники первичной микрофлоры незаквасочного происхождения. Пороки кисломолочных продуктов и причины их возникновения.
89. Организация микробиологического контроля на молочном предприятии. Объекты контроля. Схема микробиологического контроля: контроля технологического процесса, санитарно-гигиенического состояния производства, готовой продукции.
90. Эндогенное обсеменение мяса микроорганизмами.
91.Экзогенное обсеменение мяса микроорганизмами.
92. Факторы, влияющие на развитие микробов при созревании мяса.
93. Пороки мяса, вызываемые микроорганизмами.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
12.	Предмет и задачи микробиологии «Микробиология пищевых продуктов».	ПКР-4	Устный опрос
13.	Морфология и систематика микроорганизмов.		
14.	Физиология микроорганизмов		
15.	Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, и их практическое значение		
16.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов		
17.	Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания и отравления		
18.	Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами		
19.	Микробиология и санитария пищевых продуктов		
20.	Микробиологическое исследование яиц и яйцепродуктов		
21.	Микробиологический контроль хлебопекарного производства		
22.	Микробиологический контроль кондитерского производства		
23.	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания		

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование

профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

1. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 192 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102586. — Загл. с экрана. https://e.lanbook.com/reader/book/102586/# 1

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Изд-во ACADEMIA. 2012 . 160 с. ISBN 978-5-7695-8705-4

7.2.Дополнительная литература

1.Горохова, Светлана Сергеевна. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: Допущено в качестве учебного пособия/ С.С. Горохова, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. -М.: Издательский центр "Академия", 2008. - 64 с.

2. Жарикова, Галина Григорьевна. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов по спец."Товароведение и экспертиза товаров"/ Г.Г. Жарикова. -2-е изд., стер. -М.: Академия, 2007. - 304 с.

3. Матюхина, Зинаида Петровна. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Допущено МоРФ в качестве учебника для начального проф. образования/ З.П. Матюхина. -М.: Академия, 2007.

7.3. Периодические издания

1. Журнал» Микробиология»

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей. Свободный доступ on-line РОСПОТРЕБНАДЗОР (Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека) http://www.rospotrebnadzor.ru/.

http://www.haccp-control.ru/. - Гигиена рук

http://www.системы-качества.рф. - Системы качества в Ростест-Москва

http://www.rostest.ru/certification _ HACCP.php - Сертификация по ХАССП (HACCP) в РОСТЕСТ-МОСКВА

Портал «Новости GMP»: http://gmpnews.ru/.

http://cgmp.ru/ - Стандарты GMP - текущие правила

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power

Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Сельскохозяйственная биотехнология»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.07

Грозный, 2022 г.

Хамзатова М.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Сельскохозяйственная биотехнология» /сост. Хамзатова М.Х.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Хамзатова М.Х., 2022

®ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 3
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине 38
3. Место дисциплины в структуре ОПОП 4
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 4
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Сельскохозяйственная биотехнология» (Б1.В.07) 1150
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 11
Этапы формирования и оценивания компетенций. 13
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 15
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 16
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). 16
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 5716
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 16

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения 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 пиши, приобретение практических навыков в организации перерабатывающих производств с применением биотехнологии.

Задачи:

- 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

«Сельскохозяйственная биотехнология**»,** соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

В результате изучения 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Сельскохозяйственная биотехнологии» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1. В.07).

Дисциплина «Сельскохозяйственная биотехнология» является предшествующей для следующих дисциплин: «Химия», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства».

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

Форма работы обучающихся /	трудоемкость, часов	
Виды учебных занятий	5 семестр	Всего

Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	48	48
Лекции *(Л)*	24	27
Практические занятия*(ПЗ)*	24	27
Лабораторные работы*(ЛР)*		
Самостоятельная работа:	141	141
Курсовой проект(КП), курсовая работа(КР)		
расчетно-графическое задание(РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе(Э)		
Самостоятельное изучение разделов		
Экзамен	27	27
Зачет /экзамен	экзамен	216/6

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Введение. Основные сведения о микроорганизмах	Биотехнология как научная дисциплина. Предмет, история развития, цели и задачи биотехнологии. Объекты и методы биотехнологии. Многообразие биотехнологических процессов. Классификация и номенклатура микроорганизмов. Морфология и физиология микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты. Пути обмена веществ у микроорганизмов.	УО

		Особенности роста и развития микроорганизмов. Основные стадии роста микроорганизмов	
2.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	Способы хранения культур микроорганизмов. Технология получения посевного материала. Приготовление питательных сред. Характеристика и требования к сырью для приготовления питательных сред. Очистка и стерилизация воздуха. Технологические особенности ферментации. Концентрирование и отделение биомассы от культуральной жидкости. Выделение целевых продуктов микробиологического синтеза. Очистка сточных вод и газовых выбросов.	УО, Д
3.	Культивирование тканей и клеток растений.	Культивирование тканей и клеток высших растений. История развития метода. Терминология. Каллусогенез как основа создания клеточных культур. Длительно выращиваемые культуры. Культивирование отдельных клеток	УО, П, Д
4.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	Оплодотворение in vitro. Преодоление постгамной несовместимости. Культивирование семяпочек и незрелых гибридных зародышей.	УО,П, Д
5.	Сохранение in vitro генофонда.	Коллекции и банки	УО,Д,П

6.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	Индукция и реализация программы развития in vitro от клетки к растению. Стабильность и вариабельность генома растительных клеток in vitro. Сомоклональные варианты, мутанты и клеточная селекция	УО,Д
7.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов. Основные приемы и методы	УО
8.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	Получение безвирусного посадочного материала	УО
9	Биотехнология созревания клоновых растений	Понятие о созревании клоновых растений. Факторы, влияющие на уровень биохимических процессов, протекающих при созревании растений. Особенности созревания отдельных видов .	УО

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины изучаемый в 5 семестре

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
11	Введение. Основные	2	2		10

	сведения о микроорганизмах				
2	Типовая технологическая схема микробиологического производства	2	2		16
3	Культивирование тканей и клеток растений.	2	2		18
4	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	4	4		18
5	Сохранение in vitro генофонда.	2	2		18
6	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	4	4		16
7	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	2	2		15
8	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	4	4		15
9	Биотехнология созревания клоновых растений	2	2		15

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические (семинарские) занятия

№ п/п	**Наименование**	**Содержание практического занятия**	Кол-во

	темы (раздела) дисциплины		часов
13.	Введение. Основные сведения о микроорганизмах	Биотехнология как научная дисциплина. Предмет, история развития, цели и задачи биотехнологии. Объекты и методы биотехнологии. Многообразие биотехнологических процессов. Классификация и номенклатура микроорганизмов. Морфология и физиология микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты. Пути обмена веществ у микроорганизмов. Особенности роста и развития микроорганизмов. Основные стадии роста микроорганизмов	2
14.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	Способы хранения культур микроорганизмов. Технология получения посевного материала. Приготовление питательных сред. Характеристика и требования к сырью для приготовления питательных сред. Очистка и стерилизация воздуха. Технологические особенности ферментации. Концентрирование и отделение биомассы от культуральной жидкости. Выделение целевых продуктов микробиологического синтеза. Очистка сточных вод и газовых выбросов.	2
15.	Культивирование тканей и клеток растений.	Культивирование тканей и клеток высших растений. История развития метода. Терминология. Каллусогенез как основа создания клеточных культур. Длительно выращиваемые культуры. Культивирование отдельных клеток	2
16.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	Оплодотворение in vitro. Преодоление постгамной несовместимости. Культивирование семяпочек и незрелых гибридных зародышей.	4
17.	Сохранение in vitro генофонда.	Коллекции и банки	2
18.	Клеточные	Индукция и реализация программы развития in	4

	технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	vitro от клетки к растению. Стабильность и вариабельность генома растительных клеток in vitro. Сомоклональные варианты, мутанты и клеточная селекция	
19.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов. Основные приемы и методы	2
20.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	Получение безвирусного посадочного материала	4
21.	Биотехнология созревания клоновых растений	Понятие о созревании клоновых растений. Факторы, влияющие на уровень биохимических процессов, протекающих при созревании растений. Особенности созревания отдельных видов .	2

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Форма работы обучающихся / **Виды учебных занятий**	трудоемкость, часов	
	5 семестр	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	20	20
Лекции *(Л)*	10	10
Практические занятия*(ПЗ)*	10	10
Лабораторные работы*(ЛР)*		
Самостоятельная работа:	115	115
Курсовой проект(КП), курсовая работа(КР)		

расчетно-графическое задание(РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе(Э)		
Самостоятельное изучение разделов		
Экзамен	9	9
Зачет /экзамен	экзамен	144/4

Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
1	Введение. Основные сведения о микроорганизмах	1	1		12
2	Типовая технологическая схема микробиологического производства	1	1		13
3	Культивирование тканей и клеток растений.	1	1		12
4	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	1	1		13
5	Сохранение in vitro генофонда.	1	1		13
6	Клеточные технологии в создании	1	1		13

	генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.				
7	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	2	2		13
8	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	1	1		13
9	Биотехнология созревания клоновых растений	1	1		13

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Сельскохозяйственная биотехнология » (Б1.В.07)

1. Цымбаленко Н.В. Биотехнология. Часть 1. Технология рекомбинантной ДНК [Электронный ресурс]: учебное пособие (для студентов биологических специальностей педагогических университетов)/ Цымбаленко Н.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2011.— 127 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 20549.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник/ Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 415 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4160.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы выносимые на экзамен:

1. Основные цели и задачи биотехнологии.
2. Возникновение и развитие биотехнологии.
3. Основные этапы биотехнологических процессов.
4. Перспективы развития биотехнологии.
5. Классификация и номенклатура микроорганизмов.
6. Морфология и физиология микроорганизмов.
7. Основные отличия прокариотов и эукариотов.
8. Пути обмена веществ у микроорганизмов.

9. Особенности роста и развития микроорганизмов.
10.Технология микробных препаратов.
11.Биотехнологические процессы периодического или непрерывного культивирования.
12.Современные периодические процессы принципа дифференцированных режимов культивирования.
13.Непрерывные процессы экспоненциальной фазы роста.
14.Классификация систем непрерывного культивирования.
15.Выращивание микроорганизмов в жидкой питательной среде.
16.Выращивание микроорганизмов на твердой питательной среде.
17.Клеточная, суспензионная, тканевая биотехнологии и биоинженерия.
18.Три стадии технологического процесса.
19.Получение посевного материала.
20.Способы хранения микроорганизмов (лиофильное высушивание, криоконсервация и др.).
21.Получение производственной культуры микроорганизма методами поверхностного или глубинного культивирования
22.Получение технических или очищенных препаратов.
23.Поддержание сред, оборудования и воздуха в стерильном состоянии.
24.Фазы роста продуцента.
25.Накопление биопродукта при культивировании.
26.Разделение биомассы и культуральной жидкости.
27.Локализация целевого продукта при культивировании продуцента.
28.Выделение целевого продукта.
29.Степень чистоты конечного продукта и отходов производства.
30.Ферменты - биологические катализаторы.
31.Отличие биологических катализаторов от химических.
32.Субстратная специфичность ферментов.
33.Источники получения ферментов.
34.Инактивация ферментов.
35.Иммобилизованные ферменты на нерастворимой основе.
36.Шесть основных классов ферментов по типу катализируемой реакции.
37.Выделение и очистка продуктов ферментации.
38.Генетическая инженерия.
39.Рекомбинантные ДНК.
40.Рестрикционные эндонуклеазами (рестриктазами).
41.Методы генетической инженерии для создания новых форм, линий и сортов сельскохозяйственных растений.
42.Биобезопасность в биоинженерии, законы и другие правовые и нормативные документы.
43.Регистрация трансгенных растений, животных и микроорганизмов.
44.Маркировка пищевых продуктов из трансгенных растений и животных.
45.Международные акты: Картахенский протокол, Директивы ЕЭС.
46.Биотехнология в производстве пищевого белка
47.Выращивание мицелия высших грибов в биореакторе.
48.Микромицеты в питании человека.
49.Осахаривание крахмала в спиртовом производстве.
50.Получение молочнокислых продуктов при помощи ферментов.
51.Мягчение мяса протеолитическими ферментами.

52.Биосинтез лимонной кислоты плесневым грибом Aspergillus niger.
53.Получение молочной кислоты различными штаммами бактерий рода Lactobacillus (L. delbrueckii, L. bulgaricus).
54.Дрожжи для производства хлеба (Saccharomyi cerevisiae, Candida milleri).
55.Хлебопекарные дрожжи: прессованные, сушеные, молоко дрожжевое.
56.Основные направления применения биотехнологических процессов в производстве вин, пива, растительных масел, хлеба, пектина и биологически активных добавок к пище.
57.Растительное сырье как углеводная база для биотехнологических процессов.
58.Промышленные отходы - источники углеводов: пивная дробина, солодовые ростки, отходы подработки несоложенного ячменя, клеточный сок картофеля и соковые воды, меласса, последрожжевая барда спиртовых заводов и молочная сыворотка.
59.Конверсия в биогаз навоза и других органических отходов.
60.Типы биогазовых установок по назначению.
61.Использование биогаза в аграрном секторе и экономике страны
62.Строение ферментов.
63.Принцип действия ферментов и кинетика ферментативных реакций.
64.Ферменты животного и растительного происхождения.
65.Ферменты, получаемые микробным синтезом.
66.Иммобилизация ферментов.
67. Реализация биокаталитических процессов.
68. Выделение и очистка продуктов ферментации.
69.Выделение высокомолекулярных продуктов из клеточной биомассы.
70.Особенности выделения из культуральной жидкости биологически активных веществ, содержащихся в малых количествах
71.Применение биотехнологии в производстве пищевого
73.Микромицеты в питании человека.
74.Технология производства водорослей Spirulina platensis и Spirulina maxima.
75.Способы интенсификации производства этилового спирта с использованием ферментов.
76.Биотехнологические процессы при переработке молока.
77.Приготовление молочнокислых продуктов, сыра и лактозы (молочного сахара).
78.Биотехнологические процессы при переработке мяса.
79.Биотехнология получения инвертных сахаров и подсластителей.
80.Биотехнологические основы производства пищевых кислот - уксусной, лимонной, молочной и винной.
81.Производство хлебопекарных и пивных дрожжей.
82.Основные требования к их качеству дрожжей.
83.. Основные направления применения биотехнологических процессов в производстве вин, пива, соков, растительных масел, хлеба, пектина и биологически активных добавок к пище
84.Предмет, история развития, цели и задачи биотехнологии.
85.Объекты и методы биотехнологии.
86.Многообразие биотехнологических процессов.
87.Перспективы развития биотехнологических производств.
88.Классификация и номенклатура микроорганизмов.
89.Морфология и физиология микроорганизмов
90.Прокариоты и эукариоты.
91.Основные стадии роста микроорганизмов.

92.Периодическое и непрерывное культивирование микроорганизмов.
93.Классификация систем непрерывного культивирования.
94.Поверхностный и глубинный способы культивирования микроорганизмов.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
24.	Введение. Основные сведения о микроорганизмах	ОПК-4	Устный опрос
25.	Типовая технологическая схема микробиологического производства		
26.	Культивирование тканей и клеток растений.		
27.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.		
28.	Сохранение in vitro генофонда.		
29.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.		
30.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.		
31.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.		
32.	Биотехнология созревания клоновых растений		

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

1. Цымбаленко Н.В. Биотехнология. Часть 1. Технология рекомбинантной ДНК [Электронный ресурс]: учебное пособие (для студентов биологических специальностей педагогических университетов)/ Цымбаленко Н.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2011.— 127 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 20549.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник/ Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 415 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4160.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

7.2.Дополнительная литература

1. Генетические основы селекции растений. Том 4. Биотехнология в селекции растений. Геномика и генетическая инженерия [Электронный ресурс]/ О.Ю. Урбанович [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Минск: Белорусская наука, 2014.— 654 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 29578.— ЭБС «IPRbooks», по паролю 1. Сельскохозяйственная биотехнология: Учебник. Под ред. В.С.Шевелухи. -2-е изд., перераб. и доп. –М.:Высш. шк., 2003.- 469с.

2. Рогов, И.А., и др. Пищевая биотехнология: В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии. – М.: КолосС, 2004. – 440с.

3. Калашникова Е. А. Получение посадочного материала древесных, цветочных и травянистых растений с использованием методов биотехнологии: учебн. пособие, з-е изд., испр. и доп./Е. А. Калашникова – М.: МГУЛ, 2004.

4. Першина Л. А. Основные методы культивирования in vitro в биотехнологии растений. Учебное пособие. Издание второе, переработанное и дополненное. – Новосиб. Гос. ун-т, 2005. – 139 с.15

7.3. Периодические издания

2. Новая сельское хозяйство
3. Аграрная наука

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей. Свободный доступ on-line РОСПОТРЕБНАДЗОР (Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека) http://www.rospotrebnadzor.ru/.

http://www.haccp-control.ru/. - Гигиена рук

http://www.системы-качества.рф. - Системы качества в Ростест-Москва

http://www.rostest.ru/certification _ HACCP.php - Сертификация по ХАССП (HACCP) в РОСТЕСТ-МОСКВА

Портал «Новости GMP»: http://gmpnews.ru/.

http://cgmp.ru/ - Стандарты GMP - текущие правила

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень

программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power

Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология производства растительных масел»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
	Б1.В.08

Грозный 2022

Эсхаджиева Х.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология производства растительных масел» сост. Эсхаджиева Х.Х. Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова».

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669 с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Х.Х. Эсхаджиева

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Содержание

1. Цель и задачи освоения дисциплины 82
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология производства растительных масел», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....82
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....82
4 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам 83
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....90
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 90
Этапы формирования и оценивания компетенций 1947
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....1009
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 1019
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....1019
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....1019
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....20

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения 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: 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология производства растительных масел», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональная компетенция рекомендуемая:

1. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства (ПКР-1).

В результате изучения 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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства растительных масел» относится к дисциплинам вариативной части блока 1. Предшествующие дисциплины: производство продукции растениеводства, технология хранения продукции растениеводства, технология переработки продукции растениеводства,

4 Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Значение и роль растительных масел в жизни человека	Состояние и перспективы масложировой промышленности России. Пищевая ценность растительных масел. Техническое использование растительных масел. Химический состав и физические свойства растительных масел. Классификация растительных масел. Высыхающие, полувысыхающие и невысыхающие растительные масла.	индивидуальный опрос студентов
2.	Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при переработке и хранении	Окисление триацилглицеринов, гидратация, прогоркание, осаливание, дымообразование и другое. Факторы, вызывающие ускорение нежелательных процессов в масличных семенах и полученном масле. Замедление порчи с помощью природных и синтетических антиоксидантов.	индивидуальный опрос студентов
3.	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	Роль и значение масличных растений. Характеристика промышленного масличного сырья: чисто масличные растения (подсолнечник, клещевина, тунг и др.), прядильно-масличные (лен, конопля, хлопчатник и др.), эфирно-масличные (кориандр, фенхель, укроп, анис и др.), пряно-масличные растения (горчица и др.), белково-масличные культуры (соя,	индивидуальный опрос студентов

		арахис и др.), другое масличное сырье.	
4.	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур	Физические свойства семян основных масличных культур: сыпучесть, скважистость, сорбционные свойства, теплофизические свойства. Влияние травмированных и обрушенных семян на сохранность партий и качество получаемых масел. Особенности подготовки партий семян масличных культур к хранению. Режимы и способы хранения семян масличных культур.	индивидуальный опрос студентов
5.	Подготовка масличного сырья к переработке	Виды очистки масличного сырья: складская или сырьевая очистка и производственная. Кондиционирование семян масличных культур по влажности, назначение этой технологической операции, используемое оборудование. Калибровка семян по размеру. Обрушивание семян, требования к составу рушанки, отделение ядра от оболочки, измельчение очищенного ядра, жарение измельченного ядра или приготовление мезги (используемое оборудование и технологические режимы). Особенности подготовки некоторых видов масличных семян к переработке.	индивидуальный опрос студентов
6.	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	Сравнительная характеристика способов получения растительных масел, прессование и экстрагирование. Преимущества и недостатки каждого способа. Типовая технологическая схема переработки масличных семян однократным прессованием. Типовая технологическая схема переработки масличных семян двукратным прессованием. «Холодное» прессование. Типовая технологическая схема переработки	индивидуальный опрос студентов.

		масличных семян форпрессование - экстракция. Технологическая схема производства растительных масел прямой экстракцией. Технологическая схема производства растительных масел в сельском хозяйстве.	
7.	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел	Механическая очистка полученных сырых растительных масел. Отстаивание, фильтрация, центрифугирование. Гидратация растительного масла, щелочная рафинация, отбеливание, вымораживание, дезодорация. Используемое оборудование и технологические режимы. Особенности получения различных видов растительных масел.	индивидуальный опрос студентов
8.	Показатели качества полученных растительных масел	Органолептические показатели качества растительных масел: цвет, запах, вкус, прозрачность. Физико-химические показатели качества: массовая доля влаги и летучих веществ, кислотное число, йодное число и др. Подготовка растительного масла к хранению. Условия хранения растительных масел. Дефекты растительных масел.	индивидуальный опрос студентов.
9.	Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительных масел и их использование	Важнейшие побочные продукты производства: лузга, жмых, шрот, показатели качества, их использование. Побочные продукты рафинации растительных масел:	индивидуальный опрос студентов.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.2 Структура дисциплины

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ 8 семестра	Всего

Общая трудоемкость	144/4	144/4
контактные работы:	48	48
Лекции (Л)	24	24
Практические (ПЗ)	24	24
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	96	96
Курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Зачет/экзамен	**зачет**	

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Контактная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Значение и роль растительных масел в жизни человека	8	2	2		4
2	Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при переработке и хранении	10	2	2		6
3	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	14	2	2		10
4	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур	14	2	2		10
5	Подготовка масличного сырья к переработке	14	2	2		10
6	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	32	6	6		20

7	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел	24	4	4		16
8	Показатели качества полученных растительных масел	14	2	2		10
9	Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительных масел и их использование	14	2	2		10
	ИТОГО	144	**24**	**24**		**96**

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ занятия	**№ раздела**	**Тема**	**Кол-во часов**
1	1	Значение и роль растительных масел в жизни человека»	2
2	2	Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при переработке и хранении»	2
3	3	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел»	2
4	4	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур»	2
5	5	Подготовка масличного сырья к переработке»	2
6	6	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел»	6
7	7	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел»	4
8	8	Показатели качества полученных растительных масел»	2
9	9	Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительных масел и их использование»	2
		итого	**24**

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Структура дисциплины

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ 9 семестра	Всего
Общая трудоемкость	144/4	144/4
контактные работы:	**24**	**24**
Лекции (Л)	12	12
Практические (ПЗ)	12	12
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	**116**	**116**
Курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов	116	116
Зачет/экзамен	Зачет-4	Зачет-4

Разделы дисциплины, изучаемые в 9 семестре

Наименование Разделов и тем дисциплины	**Всего часов на раздел**	**Аудиторная работа**			**Внеаудиторная работа (СРС)**
		Л	**ПЗ**	**ЛР**	
Тема 1 « Значение и роль растительных масел в жизни человека»	12				12
Тема 2 « Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при переработке и хранении»	12	1	1		12
Тема 3 « Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел»	12	1	1		12
Тема 4 « Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур»	5	1	1		12
Тема 5 « Подготовка масличного сырья к переработке»	4	1	1		12
Тема 6 « Способы и основные технологические схемы	7	4	4		20

производства растительных масел»					
Тема 7 « Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел»	6	2	2		12
Тема 8 « Показатели качества полученных растительных масел»	5	1	1		12
Тема 9 « Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительных масел и их использование»	5	**1**	1		12
зачет	4				
ИТОГО	**72**	**12**	**12**		**116**

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1	2	Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при переработке и хранении»	1
2	3	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	1
3	4	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур»	1
4	5	Подготовка масличного сырья к переработке	1
5	6	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	4
6	7	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел»	2
7	8	Показатели качества полученных растительных масел	1
8	9	Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительных масел и их использование»	1
	итого		12

4.6 Курсовой проект (курсовая работа)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.

Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства растительных масел», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

4. Личко Н.М. Стандартизация и сертификация продукции растениеводства. М.: Юрайт, 2004.
5. Курдина В.Н., Личко Н.М. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных культур. М.: Колос, 1992.
6. Трисвятский Л.А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология переработки сельскохозяйственных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1991.
7. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья. М.: КолосС, 2003.
8. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Лабораторный практикум по биохимии и товароведению масличного сырья. М.: КолосС, 2007.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе

освоенмя образовательной программы

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Значение и роль растительных масел в жизни человека	ПКР-1	Устный опрос
2	Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при переработке и хранении	ПКР-1	Устный опрос
3	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	ПКР-1	Устный опрос
4	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур	ПКР-1	Устный опрос
5	Подготовка масличного сырья к переработке	ПКР-1	Устный опрос
6	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	ПКР-1	Устный опрос
7	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел	ПКР-1	Устный опрос
8	Показатели качества полученных растительных масел	ПКР-1	Устный опрос
9	Важнейшие побочные продукты производства и рафинации растительных	ПКР-1	Устный опрос

	масел и их использование		

Шкалы оценивания:

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале. «Студент считается аттестованным по дисциплине, если его оценка за семестр не менее 51 баллов (суммарно по контрольным точкам). При этом студенту выставляется семестровая оценка в 100-балльной шкале, характеризующей качество освоения студентом знаний, умений и компетенций по данной дисциплине». При этом оценке отлично (5) соответствует

количество баллов от 96 до 100; хорошо (4) – 76-95 балла; удовлетворительно (3) – 51-75 баллов; неудовлетворительно (2) – 0-50 баллов.

Студент, набравший количество баллов, соответствующее оценке «удовлетворительно», «хорошо» от экзамена освобождается, получив автоматически данную оценку. Оценку «отлично» необходимо подтвердить, явившись на экзамен. Если студент не согласен с баллами, соответствующими оценке «удовлетворительно» и «хорошо», выставленными ему в течение семестра преподавателем, то он имеет право прийти на экзамен. В этом случае набранные им баллы не учитываются и максимальное количество баллов, которое студент может набрать за промежуточную аттестацию по дисциплине – 100 баллов. В течение семестра по каждой контрольной точке студент может набрать максимально 50 баллов, которые можно заработать следующим образом:

За активную работу на семинарских занятиях студент может набрать – 2 балла. Баллы за самостоятельную работу начисляются за подготовку реферата – 0-5 баллов, доклада – 0-5 баллов, выполнение ситуационного задания по одной из тем – 0-5 баллов, Тестирование предполагает выполнение письменных контрольных работ по итогам освоения каждого модуля. Письменный контроль по итогам освоения модуля состоит из теоретических вопросов и задач.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1.1. Вопросы к текущему и рубежному контролю:

1. Пищевая ценность растительных масел
2. Техническое использование растительных масел
3. Химический состав растительных масел
4. Физические свойства растительных масел
5. Процессы, протекающие в семенах масличных культур и растительных маслах при хранении и переработке
6. Классификация растительных масел
7. Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел
8. Особенности послеуборочной обработки и хранения масличного сырья
9. Подготовка масличного сырья к переработке
10. Способы получения растительных масел
11. Технологическая схема производства растительного масла «Однократное прессование»
12. Технологическая схема производства растительного масла «Двукратное прессование»
13. Технологическая схема производства растительного масла «Холодное
14. прессование»
15. Технологическая схема производства растительного масла «Форпрессование - экстракция»
16. Технологическая схема производства растительного масла Прямая экстракция»
17. Физические методы очистки растительных масел

18. Химические методы очистки растительных масел
19. Физико- химические методы очистки растительных масел
20. Органолептические показатели качества растительных масел
21. Физико-химические показатели качества растительных масел
22. Подготовка растительного масла к хранению
23. Условия хранения растительных масел
24. Дефекты растительных масел
25. Важнейшие побочные продукты производства растительных масел и их использование
26. Побочные продукты рафинации растительных масел и их использование
27. Правила приемки и методы отбора проб при оценке качества маслосемян.
28. Пищевая и техническая ценность различных масел.
29. Зависимость между качеством масла и качеством семян.
30. Общая характеристика маслодобывающего производства.
31. Основные режимы хранения масличных семян.
32. Понижение выхода и качества масла в результате неправильного хранения семян.
33. Особенности сушки семян масличных культур.
34. Способы извлечения масел из семян, их сравнительная характеристика.
35. Краткая характеристика технологического процесса на маслозаводах различных типов.
36. Основные способы обрушивания масличных семян.
37. Устройство и принцип действия аспирационной семеновейки.
38. Оборудовани применяемое для измельчения масличных семян.
39. Гидротермическая обработка мятки.
40. Схема получения масла прессовым методом.
41. Классификация прессов в зависимости от способа давления на прессуемый материал.
42. Экстракционный метод получения масла.
43. Основные этапы подготовки жмыха к экстракции.
44. Отгонка растворителя из шрота.
45. Способы рафинации масла.
46. Основные модули рафинации масла.
47. Первичная очистка и фильтрация масла.
48. Оборудование, применяемое для фильтрования масла.
49. Основные особенности технологии гидратации масел.
50. Аппараты, используемые для высушивания гидратированного масла.
51. Адсорбционная рафинация масел.
52. Вымораживание масел.
53. Качественные показатели растительного масла.
54. Методика определения кислотного числа масла.
55. Дефекты масла. Факторы вызывающие порчу растительного масла.
56. Упаковка в тару и хранение растительных масел.
57. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел, их характеристика и использование.
58. Хранение и использование жмыха.
59. Хранение и использование шрота.

60. Мероприятия по сохранению качества и сокращению потерь растительных масел и побочных продуктов их производства при транспортировке, хранении и реализации

1.2. Вопросы для собеседования с критериями оценки.

Вопросы к промежуточной аттестации

по дисциплине «Технология производства растительных масел»

Вопросы I промежуточной аттестации:

1. Важнейшие побочные продукты производства растительных масел и их использование
2. Физические методы очистки растительных масел
3. Процессы, протекающие в семенах масличных культур и растительных маслах при хранении и переработке
4. Пищевая ценность растительных масел
5. Подготовка масличного сырья к переработке
6. Физико-химические показатели качества растительных масел
7. прессование»
8. Технологическая схема производства растительного масла «Двукратное прессование»
9. Физико-химические методы очистки растительных масел
10. Условия хранения растительных масел
11. Зависимость между качеством масла и качеством семян.
12. Физические свойства растительных масел
13. Химический состав растительных масел
14. Правила приемки и методы отбора проб при оценке качества маслосемян.
15. Технологическая схема производства растительного масла «Холодное
16. Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел
17. Техническое использование растительных масел
18. Химические методы очистки растительных масел
19. Особенности послеуборочной обработки и хранения масличного сырья
20. Подготовка растительного масла к хранению
21. Обща я характеристика маслодобывающего производства.
22. Дефекты растительных масел
23. Классификация растительных масел
24. Органолептические показатели качества растительных масел
25. Способы получения растительных масел
26. Пищевая и техническая ценность различных масел.
27. Технологическая схема производства растительного масла «Однократное прессование»
28. Побочные продукты рафинации растительных масел и их использование
29. Технологическая схема производства растительного масла «Форпрессование - экстракция»
30. Технологическая схема производства растительного масла Прямая экстракция»

Вопросы II промежуточной аттестации:

1. Отгонка растворителя из шрота.
2. Основные модули рафинации масла.
3. Методика определения кислотного числа масла.
4. Гидротермическая обработка мятки.
5. Основные режимы хранения масличных семян.
6. Основные этапы подготовки жмыха к экстракции.
7. Способы извлечения масел из семян, их сравнительная характеристика.
8. Оборудовани применяемое для измельчения масличных семян.
9. Качественные показатели растительного масла.
10. Основные особенности технологии гидратации масел.
11. Основные способы обрушивания масличных семян.
12. Хранение и использование шрота.
13. Классификация прессов в зависимости от способа давления на прессуемый материал.
14. Дефекты масла.Факторы вызывающие порчу растительного масла.
15. Краткая характеристика технологического процесса на маслозаводах различных типов.
16. Адсорбционная рафинация масел.
17. Особенности сушки семян масличных культур.
18. Упаковка в тару и хранение растительных масел.
19. Схема получения масла прессовым методом.
20. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел, их характеристика и использование.
21. Понижение выхода и качества масла в результате неправильного хранения семян.
22. Способы рафинации масла.
23. Экстракционный метод получения масла.
24. Оборудование, применяемое для фильтрования масла.
25. Хранение и использование жмыха.
26. Аппараты, используемые для высушивания гидратированного масла.
27. Вымораживание масел.
28. Устройство и принцип действия аспирационной семеновейки.
29. Мероприятия по сохранению качества и сокращению потерь растительных масел и побочных продуктов их производства при транспортировке, хранении и реализации
30. Первичная очистка и фильтрация масла.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется, если изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

Оценка «хорошо» - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются

отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины;

Оценка «удовлетворительно» – наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

Оценка «неудовлетворительно» – ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы».

Тесты письменные с критериями оценки

1. Растения, в семенах и плодах которых жиры и масла накапливаются в количествах, экономически оправдывающих их промышленное извлечение

а) технические

б) кормовые

в) масличные

г) эфирные

2. Масличность промышленных масличных растений

а) от10 до 20%

б) от 20 до 30%

в) от 20 до 70%

г) от 30до 40%

3. Главным масличным сырьем в мире является

а) рапс

б) соя

в) подсолнечник

г) арахис

Методические рекомендации по выполнению тестов

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование

профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

Тест – это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний каждого испытуемого. В процессе решения тестов студент должен выбрать один или несколько верных ответов из предложенных вариантов ответов.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует полные и содержательные знания материала, а именно отвечает на 90 процентов тестов правильно; оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обнаруживает твердые, но в некоторых вопросах неточные знания парламентского права, а именно отвечает на 70 процентов тестов правильно;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знания основного учебно-программного материала, но допускает существенные неточности в ответе, которые проявляются в том, что он отвечает на 60 процентов тестов правильно;

Оценка неудовлетворительно» выставляется студенту, если он отвечает правильно на менее, что 40 процентов тестов.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Одним из видов формирования компетенции являются участие в практических (семинарских) занятиях.

Семинарское (практическое) занятие – это форма работы, где студенты максимально активно участвуют в обсуждении темы. Для того, что семинарские занятия проходили эффективно и продуктивно, необходимо учесть следующие моменты:

– Для подготовки к семинару необходимо взять план семинарского занятия (у преподавателя или на кафедре).

– Самостоятельную подготовку к семинарскому занятию необходимо начинать с изучения понятийного аппарата темы. Рекомендуем использовать справочную литературу (словари, справочники, энциклопедии), целесообразно создать и вести свой словарь терминов.

– На семинар выносится обсуждение не одного вопроса, поэтому важно просматривать и изучать все вопросы семинара, но один из вопросов исследовать наиболее глубоко, с использованием дополнительных источников (в том числе тех, которые вы нашли самостоятельно). Не нужно пересказывать лекцию.

– Важно запомнить, что любой источник должен нести достоверную информацию, особенно это относится к Internet-ресурсам. При использовании Internet-ресурсов в процессе подготовки не нужно их автоматически «скачивать», они должны быть проанализированы. Не нужно «скачивать» готовые рефераты, так как их однообразие преподаватель сразу выявляет, кроме того, они могут быть сомнительного качества.

– В процессе изучения темы анализируйте несколько источников. Используйте периодическую печать - специальные журналы.

– Полезным будет работа с электронными учебниками и учебными пособиями в Internet-библиотеках. Зарегистрируйтесь в электронно-библиотечной системе www.iprbookshop.ru

– В процессе подготовки и построения ответов при выступлении не просто пересказывайте текст учебника, но и выражайте свою личностно-профессиональную оценку прочитанного.

– Принимайте участие в дискуссиях, круглых столах, так как они развивают ваши навыки коммуникативного общения.

– Если к семинарским занятиям предлагаются задания практического характера, продумайте план их выполнения или решения при подготовке к семинару.

– При возникновении трудностей в процессе подготовки взаимодействуйте с преподавателем, консультируйтесь по самостоятельному изучению темы.

– Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 3 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Зачет проводится по окончании теоретического обучения до начала экзаменационной сессии по расписанию зачетной недели. Зачет проводится в устной форме, количество вопросов в зачетном задании – 2. Объявление результатов проводится в день зачета. Результаты аттестации заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную

книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература

1. Фирсов И. П., Соловьев А. М., Трифонова М. Ф. Технология растениеводства. – М.: КолосС, 2006. – 472 с.
2. Технология отрасли. Производство растительных масел [Электронный ресурс]: учебник/ Л.А. Мхитарьянц [и др.].- Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2009.— 352 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15934.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные-: Российский университет дружбы народов, 2010.-188 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 11537.— ЭБС «IPRbooks» , по паролю

7.2. Дополнительная литература

9. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].- Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.— 384 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4149.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
10. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС. 2006.
11. Личко Н.М., Курдина В.Н., Мельников Е.М. Технология переработки растениеводческой продукции. М.: КолосС. 2008.

7.3 Периодические издания

1. Агротехника и технологии
2. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

3. http://www.iprbookshop.ru
4. http://www.knigafund.ru
5. http://www.geotar.ru
6. http://www.e.lanbook.r u
7. http://www.iprbookshop.ru
8. http://www.znanium.ru
9. http://www.bibliotech.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp

AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/

Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web

AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке

AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля. http://www.cnshb.ru/aw/russian/

БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru

БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновационные технологии в производстве и переработке с/х продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.09

Грозный 2022

Мамалова Х.Э. Рабочая программа учебной дисциплины «Инновационные технологии в производстве и переработке с/х продукции» / сост. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Х.Э.Мамалова – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имениА.А.Кадырова»,2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (уровень– бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки

□□ Х.Э.Мамалова, 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»,2022

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4.	Объём дисциплины по семестрам и видам занятий Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	10
6.	Курсовой проект	
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
8.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	14
9.	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) Периодические издания	19
10.	Интернет-ресурсы	18
11.	Методические указания к лабораторным занятиям	
12.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	19
13.		

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины:
Формирование знаний и умений по применению современных инновационных технологий при возделывании сельскохозяйственных культур

Задачи освоения учебной 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Профессиональных: Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
6.	ОПК-4.1	Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	методологические принципы, теоретические основы, этапы разработки интегрированной системы защиты растений, создания районированных сортов и гибридов,	разрабатывать элементы технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе технологических моделей плодородия почв	навыками моделирования структуры посевных площадей, системы севооборотов, удобрений, обработки почвы, защиты растений для конкретного

			приемов и технологий производства растениеводческой продукции		сельскохозяйственного предприятия

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

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Инновационные технологии в производстве и переработке с/х продукции» относится к дисциплинам вариативной части. Изучение дисциплины базируется на компетенциях, приобретенных при изучении дисциплин, входящих в блок 1. в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина изучается в 6 семестре очной и 4 семестре заочной формам обучения.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий (3з.е./6сем.-очная, 3з.е./4-сем.-заочная формы обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	4
Аудиторные занятия (всего)	64	48	16
В том числе:			
Лекции	32	24	8
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	32	24	8
Самостоятельная работа (всего)	148	60	88
В том числе:			
		зачет	Зачет-4
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)			
Общая трудоемкость час	216	108	108

Контактная работа (всего по дисциплине)	216	108	108

4.1Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 6 семестре

4.12. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.12.1. Очная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Инновационные агротехнологии. Ресурсосберегающее земледелие		6	6	-	20
2	Техническое обеспечение инновационных технологий.		6	6	-	20
3	Технология переработки плодоовощной продукции		6	6	-	10
4	Интенсивные технологии в растениеводстве.		6	6	-	10
5	итого		24	24		60

4.2.Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 4 семестре

4.13. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.13.1. Зачная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**
		Контактная работа обучающихся

		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Инновационные агротехнологии. Ресурсосберегающее земледелие		2	2	-	22
2	Техническое обеспечение инновационных технологий.		2	2	-	22
3	Технология переработки плодоовощной продукциии		2	2	-	22
4	Интенсивные технологии в растениеводстве.		2	2	-	22
5	итого		8	8	-	88

Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.2. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
21.	Инновационные агротехнологии.	Различия в теоретическом обосновании путей совершенствования ресурсосберегающих и просто энергосберегающих технологий. Формирование ресурсосберегающих технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе использования новых теоретических подходов к системам обработки почвы и техники нового поколения. Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур.
22.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	Совершенствование технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе более глубокого теоретического обоснования биологических требований культур к факторам среды, а также методов их адаптации к условиям регионов и технологиям. Роль сорта как экосисемы.
23.	Воспроизводство плодородия почв.	Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых

	Ресурсосберегающие технологии возделывания полевых культур.	зерновых культур. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.
24.	Интенсивные технологии в растениеводстве.	Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза.

4.2.3 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.3Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Инновационные агротехнологии.	Различия в теоретическом обосновании путей совершенствования ресурсосберегающих и просто энергосберегающих технологий.
2.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	Формирование ресурсосберегающих технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе использования новых теоретических подходов к системам обработки почвы и техники нового поколения.
3.	Воспроизводство плодородия почв. Ресурсосберегающие технологии возделывания полевых культур.	Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур.
4.	Интенсивные технологии в растениеводстве.	Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза.

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Кол-во часов ОФО/ ОЗО	Код конпетенции
1	Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания озимой пшеницы в засушливых регионах.	доклад	презентация	20/22	ОПК-4.1
2	Совершенствование технологий возделывания масличных культур на основе инновационных подходов к управлению ходом формирования урожая.	доклад	презентация	20/22	ОПК-4.1
3	Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.	доклад	презентация	10/22	ОПК-4.1
4	Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур.	доклад	презентация	10/22	ОПК-4.1

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем. Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине, профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»:

1.Гатаулина Г.Г.,Объедков М.А. Практикум по растениеводству.-М.:

Колос,2000.-216с.ил.- (учебники и учеб. пособия для студентов средних

специальных учебных заведений)

2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции /Л.В. Донченко, В.Д.

Надыкта. - М.: Пищепромиздат, 2001. - 528с.

3.Кузнецов В.В. Справочник технолога молочного производства.

Технология и рецептуры. Т.3. Сыры /В.В. Кузнецов, Г.Г. Шилер; Под общ.

ред. Г.Г. Шилера. - СПб: ГИОРД, 2003 - 512с.

4. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств /А.А. Виноградова, Г.М. Мелькина, Л.А. Фомичева и др.; Под общ.

ред. Л.П. Ковальской. - М.: Агропромиздат, 1991. -335с.

6. Курсовой проект (курсовая работа)

(Приводятся примерные темы курсового проекта или курсовой работы)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

7.1.Тематика докладов и презентации выносимых на аттестацию:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)
1.	Основы инновационных технологий производства и переработки зерновых культур
2.	Основы инновационных технологий производства и переработки молока
3.	Основы инновационных технологий производства и переработки мяса
4.	Основы инновационных технологий производства и переработки яиц
	Основы технологии производства и переработки масличных культур
	Основы технологии производства и переработки плодоовощной продукции

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

7.2 **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Вопросы для итоговой аттестации:

1. Различия в теоретическом обосновании путей совершенствования ресурсосберегающих и просто энергосберегающих технологий.
2. Формирование ресурсосберегающих технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе использования новых теоретических подходов к системам обработки почвы и техники нового поколения.
3. Резервы использования особенностей физиологических процессов, протекающих в растениях, при совершенствовании технологий возделывания сельскохозяйственных культур.
4. Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур.
5. Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания

озимой пшеницы в засушливых регионах.

6. Резервы ресурсосбережения в технологиях возделывания яровых колосовых культур в регионах с недостаточным увлажнением.
7. Ресурсосберегающие технологии возделывания новых гибридов кукурузы в условиях достаточного и неустойчивого увлажнения.
8. Совершенствование технологий возделывания масличных культур на основе инновационных подходов к управлению ходом формирования урожая.
9. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.
10. Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур.
11. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
12. Возможность повышения эффективности возделывания сахарной свеклы на основе использования инновационных средств регулирования физиологических процессов в растениях и новой комбинированной многофункциональной техники последнего поколения.
13. Совершенствование технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе более глубокого теоретического обоснования биологических требований культур к факторам среды, а также методов их адаптации к условиям регионов и технологиям.
14. Роль сорта, как экосисемы.
15. Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза.
16. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.).
17. Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур.
18. Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания озимой пшеницы в засушливых регионах.
19. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
20. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.
21. Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур.
22. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
23. Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза.
24. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.).
25. ресурсосберегающих и просто энергосберегающих технологий.
26. Формирование ресурсосберегающих технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе использования новых теоретических подходов к системам обработки почвы и техники нового поколения.

27. Резервы использования особенностей физиологических процессов, протекающих в растениях, при совершенствовании технологий возделывания сельскохозяйственных культур.
28. Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур.
29. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.).
30. Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур.

7.3.Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1	«Основы инновационных технологий производства и переработки продукции растениеводства»	ОПК-4.1	устный опрос, доклад, презентации
2	«Основы инновационных технологий производства и переработки продукции животноводства»	ОПК-4.1	устный опрос, доклад, презентации

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка успеваемости студентов осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа. Текущий контроль предполагает систему контрольных испытаний в ходе учебных занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы и контрольные работы. Сроки проведения всех видов текущего контроля определяются календарным графиком учебного процесса по дисциплине.

Рубежный контроль проводится по более или менее самостоятельным разделам на 8-ой и 16-ой учебных неделях каждого семестра. Рубежный контроль, по которому, конечной формой контроля предусмотрен зачет, проводится в виде компьютерного тестирования или устной форме, а где экзамен – он может проводится устной или письменной форме. Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе

	допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

9.1 Основная литература:

1. Васько В.Т., Оболонин Н.В. Технологии возделывания картофеля в Нечерноземной зоне России. Санкт - Петербург, 2004. 325с.
2. Гуляев Г.В. Гужов Ю.Л. Селекция и семеноводство полевых культур. М.; Агропромиздат, 1987- 446с.
3. Перспективная ресурсосберегающая технология производства ярового ячменя. – «Росинформ агротех», 2009г.
4. Посыпанов Г.С., Долгодворов В. Е., Корнеев Г. В. и др. «Растениеводство» - М.: Колос, 2006г.
5. Пыльнев В.В. и др. Частная селекция полевых культур: учебник для вузов/ Пыльнева В.В. М.: КолосС, 2005 – 549[3]с.
6. Савенко В.Г., Сарнев Г.М., и др. Современные технологии производства и хранения картофеля (рекомендации). – М., ФГУ РЦСК, 2008г.
7. Современная технология возделывания льна – долгунца в Сибири. /Галлеев Р.Р. и др./ - Новосибирск, 2003г.
8. Филатов В. И. «Агробиологические основы производства и переработки продукции растениеводства» - М.: Колос, 1999г.
9. Посыпанов Г.С. Практикум по растениеводству. М.: Мир, 2004.-256с.: ил.
10. (Учебник и учеб. Пособия для студентов высших учебных заведений)
11. 3. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для
12. бакалавров технологического факультета [по направлению 110900 "Технология
13. производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / БелГСХА им.
14. В.Я. Горина ; сост.: Ж. М. Яхтанигова, Н. Н. Лазарев. - Белгород : Изд-во

15. БелГСХА им. В.Я. Горина, 2013. - 422 с.

16. 4. Растениеводство / Г.С. Посыпанов, В.Е. Долгодворов, Б.Х. Жеруков и др.;

17. Под ред. Г.С. Посыпанова.-М.: « Колос С» . 2006.: -612 с.: ил.- (Учебники и

18. учеб. пособия для студентов высш. учебн. заведений).

19. 5. Фирсов И.П. Технология растениеводства / И.П.Фирсов, А.М.Соловьев,

20. М.Ф.Трифонова.-М.: « Колос», 2005. – 475с.: (Учебники и учебные пособия для

21. студентов высш. учеб. заведений).

22. 6. Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизации

23. продукции растениеводства. Уч М.пособие. М., 2005.С.31

24. 7. КасторныхМ.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и

25. молочных продуктов : учебник/М.С.Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С.Пучкова.-5-

26. е изд-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2014.-328 с.

27. 8. Твердохлеб Г.В. Технология молока и молочных продуктов

28. /Г.В.Твердохлеб.-М.: Экономика, 1991.-336 с.

9.2 Дополнительная литература:

Гатаулина Г.Г.,Объедков М.А. Практикум по растениеводству.-М.: Колос,2000.-216с.ил.- (учебники и учеб. пособия для студентов средних специальных учебных заведений)

2. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции /Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. - М.: Пищепромиздат, 2001. - 528с.

3.Кузнецов В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.3. Сыры /В.В. Кузнецов, Г.Г. Шилер; Под общ. ред. Г.Г. Шилера. - СПб: ГИОРД, 2003 - 512с.

4. Лабораторный практикум по общей технологии пищевых производств /А.А. Виноградова, Г.М. Мелькина, Л.А. Фомичева и др.; Под общ. ред. Л.П. Ковальской. - М.: Агропромиздат, 1991. -335с.

5. Технология пищевых производств /Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др. Под общ. ред. Л.П. Ковальской. М.: Колос, 1997. - 752с.

6. Тихомиров В.Г. Технология пивоваренного и безакоголыюго производства /В.Г. Тихомиров. - М.: Колос, 1998. - 448с.

7. Черняева Л.А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов Лабораторный практикум /Л.А. Черняева,

С.А. Шеламова, О.С. Корнеева. – Воронеж: ВГТА, 2006. – 148с.

8. Дмитриченко М.И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов /М.И.Дмитриченко, Л.И.Пилипенко.-СПб.:Питер, 2004.-340 с.

9. Гуевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров : Учебник/ В.В.Гуевченко, И.А.Вермилова, А.А.Витовтов.-М.:ИНФРА-М, 2001.-544

10. Периодические издания

"Пищевая и перерабатывающая промышленность": реферативный журнал 2. «Земледелие»: теоретический и научно-практический журнал 3. «Белгородский агромир»: журнал

11. Интернет-ресурсы

7. http://www.iprbookshop.ru — ЭБС «IPRbooks»
9. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru
10. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp
11. AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/
12. Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web
13. AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке
14. AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля. http://www.cnshb.ru/aw/russian/
15. БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru
16. БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

    Электронные библиотечные системы:
    http://www.iprbookshop.ru
    http://www.knigafund.ru
    http://www.geotar.ru
    http://www.e.lanbook.ru
    http://www.iprbookshop.ru
    http://www.znanium.ru
    http://www.bibliotech.ru

12. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрено

12.1. Методические указания к практическим занятиям

При проведении практических занятий предусмотрена демонстрация наглядного материала с помощью мониторов компьютеров и телевизионных приемников. Исходный материал готовят преподаватели по мультимедийным технологиям или он приобретен на коммерческой основе в готовом виде.

12.2.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

Самостоятельная работа содержит выполнение заданий, предложенных преподавателем по темам, дополняющий основной курс, а также подготовку докладов, презентаций (по желанию обучаемых) с целью обсуждения их на практических занятиях.

12.3.Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Microsoft Office Word, PowerPoint, Microsoft Office Excel.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1) Аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

2) Лаборатория пищевых производств, оснащены приборами, оборудованием необходимыми для практических занятий по данному предмету.

3) Имеются наглядные пособия по процессам и аппаратам пищевых производств.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.10

Грозный, 2022 г

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» / сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Шагаипов М.М., 2022

®ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 37
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине 38
3. Место дисциплины в структуре ОПОП 38
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 38
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» (Б1.В.10).....50
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 50
Этапы формирования и оценивания компетенций......50
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....56
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 57
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)......57
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....57
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 58

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование знаний и умений поддерживать безопасность на производстве, а также формирование навыков методов анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

Задачи: изучать методы классификации методы анализа; основы системы анализа рисков и критических контрольных точек; инструменты контроля качества; методику отбора проб и специфику пробо-подготовки сырья растительного и животного происхождения и готовой продукции защиты и правила оказания первой помощи пострадавшим от воздействия различных вредных факторов методы.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

«Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции**»,** соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

- способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом биохимических показателей (ПКР-4).

В результате изучения 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1. В.10). Предшествующие дисциплины: механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства, Дисциплина «Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции» является предшествующей для следующих дисциплин: Техника безопасности при переработке сельскохозяйственной продукции, Сооружения и оборудование хранения продукции растениеводства и животноводства, холодильная техника.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**3/108**	**3/108**
Контактная работа:	**68**	**12**
Занятия лекционного типа	34	6
Занятия семинарского типа	34	6
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет 36	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**4**	**92**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
25.	Опасности природных компонентов пищевой продукции	Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции и сырья водного происхождения. Опасности зооантропонозных инфекций и гельминтозы. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока и рыбы Гигиенический контроль производства пищевой продукции с использованием генетически модифицированных источников, Генетическая

		модификация в биотехнологии
26.	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества: этап ремесленного мануфактурного, серийного производства, современный этап. Опыт формирования систем управления качеством в разных странах. Основоположники современных подходов к управлению качеством. Определение понятия «качество», «качество продуктов питания». Свойства, определяющие качество продуктов. Значение определения качества продуктов питания, влияние качества на рентабельность производств, востребованность продукции на потребительском рынке. Критерии качества продукции, поставленной на производство. Классификация показателей качества: по количеству характеризуемых свойств, по оценке уровня качества, по характеризуемым свойствам продукции.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
12	Опасности природных компонентов пищевой продукции	12	12		2
13	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	12	12		2

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание практического занятия	Кол-во часов
22.	Опасности природных компонентов пищевой продукции	Опасности зооантропонозных инфекций и гельминтозы. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока и рыбы.	12
23.	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	Понятия «метод анализа», «принцип анализа», «методика анализа», «арбитражная», «экспресс», «ускоренная» методика анализа. Классификация методов определения показателей качества по способам получения информации, по источникам получения информации. Методы органолептического	12

		анализа. Роль органолептического анализа в оценке качества. Принципы исследования сенсорной чувствительности дегустаторов. Требования к стандартным методикам анализа. Факторы, влияющие на точность анализа стандартных свойств, воспроизводимость и межлабораторную сходимость. Основные положения. Принципы: ориентация на потребителя; лидерство руководителя; вовлеченность персонала; процессный подход; системный подход постоянное улучшение; принятие решений, основанных на фактах.	

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
1.	Опасности природных компонентов пищевой продукции	2	4	48
2.	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	4	2	44

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» (Б1.В.10)

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: учеб. / В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. - 556 с.

2. Ковалева, И.П. Санитария и гигиена производства пищевых продуктов из водного сырья: учеб. пособие по дисц. "Санитария и гигиена пр-ва пищ. продуктов из вод. сырья"

для магистров по напр. 260100.68 - Технология продуктов питания / И. П. Ковалева; Калининград. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2009. - 88 с.

3. Барьерная технология гидробионтов: учеб. пособие / О. Я. Мезенова [и др.]. - Санкт-Петербург: Проспект науки, 2011. - 336 с.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы выносимые на зачет:

1. Антибиотики. Пути поступления в пищевую продукцию. Способы дектоксикации.
2. Биологическая безопасность генномодифицированных источников при производстве пищевых продуктов.
3. Биологически активные добавки. Классификация и токсикологическая оценка.
4. Биологическое действие нитратов и нитритов на человеческий организм.
5. Биологическое действие радионуклидов на организм человека.
6. Гормональные препараты и опасность их применения в животноводстве.
7. Диоксины и диоксиноподобные соединения, как потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.
8. Естественные радионуклиды и их источники.
9. Загрязнение продовольственного сырья нитратами, нитритами, нитрозосоединениями.
10. Загрязнение продовольственного сырья химическими элементами.
11. Загрязнение продовольственного сырья микроорганизмами и х метаболитами.
12. Искусственные радионуклиды и их источники.
13. Источники и пути поступления радионуклидов в организм.
14. Технологические способы снижения радионуклидов в пищевой продукции.
15. Качество продовольственных товаров и обеспечение контроля.
16. Классификация и токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок.
17. Классификация ксенобиотиков.
18. Концепция безопасности пищевой продукции и питания.
19. Металлические загрязнения: медь, цинк, олово, железо.
20. Металлические загрязнения: ртуть, кадмий, свинец, мышьяк.
21. Метод анализа полихлорированных бифенилов в пищевых продуктах.
22. Метод определения нитратов в продуктах переработки плодов и овощей.
23. Метод определения патулина в продуктах переработки плодов и овощей.
24. Методы по идентификации и определению содержания дозоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах.
25. Методы по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства.
26. Методы определения аспартама, сахарина, кофеина в напитках безалкогольных.
27. Методы определения железа в сырье и в пищевых продуктах.
28. Методы определения ингибирующих веществ в молоке.
29. Методы определения кадмия в сырье и в пищевых продуктах.
30. Методы определения мышьяка в сырье и в пищевых продуктах.
31. Методы определения нитритов в мясной продукции.

32. Методы определения олова в сырье и в пищевых продуктах.

33. Методы определения свинца в сырье и в пищевых продуктах.

34. Методы определения цинка в сырье и в пищевых продуктах.

35. Методы идентификации и количественному определению полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах.

36. Методы по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения.

37. Микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых продуктов.

38. Микробиологические показатели безопасности сырья и пищевых продуктов.

39. Недостаток или избыток пищевых веществ в рационе.

40. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.

41. Опасности микробиологического и вирусного происхождения.

42. Опасность загрязнения сырья и продуктов животного происхождения пестицидами

43. Определение нитратов и нитритов в продукции растениеводства.

44. Основные источники поступления нитратов и нитритов в пищевой продукции.

45. Пестициды как химические загрязнители пищевых продуктов.

46. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.

47. Пищевая безопасность и основные критерии её оценки.

48. Пищевые токсикоинфекции.

49. Понятие биологической безопасности пищевых продуктов.

50. Роль биологически активных добавок в питании человека.

51. Снижение пищевой ценности пищевой продукции при хранении и переработке.

52. Технологические способы снижения остаточных количеств пестицидов в пищевой продукции.

53. Технологические способы снижения содержания нитратов в продуктах.

54. Технологические способы снижения содержания радионуклидов.

55. Фальсификация пищевой продукции.

56. Характеристика бактерий, вызывающих пищевые токсикоинфекции.

57. Опасность недостатка или избытка этих пищевых веществ.

58. Характеристика групп химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.

59. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах.

Идентификация пищевой продукции.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
33.	Опасности природных компонентов пищевой продукции	ПКР-4	Устный опрос

34.	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	ПКР-4	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при

	выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: учеб. / В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. - 556 с.
2. Ковалева, И.П. Санитария и гигиена производства пищевых продуктов из водного сырья: учеб. пособие по дисц. "Санитария и гигиена пр-ва пищ. продуктов из вод. сырья" для магистров по напр. 260100.68 - Технология продуктов питания / И. П. Ковалева; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград: КГТУ, 2009. - 88 с.
3. Барьерная технология гидробионтов: учеб. пособие / О. Я. Мезенова [и др.]. - Санкт-Петербург: Проспект науки, 2011. - 336 с.
4. Ковалева, И.П. Свойства продуктов питания, их значение в оценке качества и безопасности: учеб. пособие для студ. вузов по напр.: 260100 - Технология продуктов питания; 260302 - Технология рыбы и рыб. продуктов; 260501 - Технология продуктов обществ. питания / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега; ФГОУ ВПО "КГТУ". - Калининград: КГТУ, 2010. - 172 с.

7.2.Дополнительная литература

1. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие / А. В. Смирнов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009. - 105 с.
2. Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2008. - 130.

7.3. Периодические издания

4. Журнал «Защита и карантин растений», «Достижения АПК» и др. за последние»
5. © ООО "СТА-ПРЕСС", 1996-2013
6. Журнал «Новое сельское хозяйство» http://www.nsh.ru

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей. Свободный доступ on-line РОСПОТРЕБНАДЗОР (Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека) http://www.rospotrebnadzor.ru/.

Стандарты и качество: http://www.ria-stk.ru/.

Международная организация по стандартизации: http://www.iso.org / .

http://www.haccp-control.ru/. - Гигиена рук

http://www.системы-качества.рф. - Системы качества в Ростест-Москва

http://www.rostest.ru/certification _ HACCP.php - Сертификация по ХАССП (HACCP) в РОСТЕСТ-МОСКВА

Портал «Новости GMP»: http://gmpnews.ru/.

http://cgmp.ru/ - Стандарты GMP - текущие правила

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов,

файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power

Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.11

Грозный, 2022 г.

Хамзатова М.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» /сост. Хамзатова М.Х.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

© Хамзатова М.Х., 2022

®ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине 38
3. Место дисциплины в структуре ОПОП 5
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам. 5
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» (Б1.В.11) 2050
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 20
Этапы формирования и оценивания компетенций. 23
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 25
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 25
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). 26
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 26
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 27

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения 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 пиши, приобретение практических навыков в организации перерабатывающих производств с применением биотехнологии.

Задачи:

- 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

«Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции**»,** соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные:

- способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

В результате изучения 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1. В.11).

Дисциплина «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» является предшествующей для следующих дисциплин: «Химия», «Микробиология пищевых продуктов», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства».

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам.

4.1 Структура дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

Форма работы обучающихся / **Виды учебных занятий**	трудоемкость, часов		
	3 семестр	4 семестр	Всего

Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	68	51	119
Лекции *(Л)*	34	17	51
Практические занятия*(ПЗ)*	34	34	68
Лабораторные работы*(ЛР)*			
Самостоятельная работа:	40	77	117
Курсовой проект(КП), курсовая работа(КР)			
расчетно-графическое задание(РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе(Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Экзамен		16	16
Зачет /экзамен	зачет	экзамен	252/7

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Введение. Основы биотехнология как научная дисциплина. Значение основ биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции в современном мире и перспективы ее развития	Биотехнология как научная дисциплина История развития биотехнологии Применение биотехнологии и перспективы ее развития в различных отраслях человеческой деятельности Состояние биотехнологии в РФ	УО
2.	Микробиотехнология. Основные сведения о микроорганизмах.	Основные сведения о микроорганизмах (классификация, морфология	УО, Д

	Способы культивирования микроорганизмов	и физиология) Рост и развитие культуры микроорганизмов. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам. Понятие о сверхсинтезе	
3.	**Микробиотехнология.** Типовая технологическая схема микробиологического производства	Классификация продуктов, производимых с помощью микроорганизмов.Типовая технологическая схема микробиологического производства. Получение посевного материа. Приготовления питательных сред. Основная ферментация. Разделение культуральной жидкости и биомассы микроорганизмов. Выделение продуктов биосинтеза.	УО, П, Д
4.	Морфология и физиология микроорганизмов	Строение прокариотической и эукариотической клетки. Химический состав микроорганизмов, обмен веществ, дыхание, размножение и рост бактерий. Отношение микроорганизмов к температуре и кислотности среды.	УО,П, Д
5.	Культивирование микроорганизмов. Классификация питательных сред и способы их получения	Понятия культивирование и культура микроорганизмов. Требования, предъявляемые к питательным средам. Классификация питательных сред по происхождению, консистенции и назначению	УО,Д,П
6.	Производство органических кислот и хлебопекарных дрожжей	Производство лимонной и молочной кислоты. Производство хлебопекарных дрожжей на	УО,Д

		специализированных и дрожжепивзаводах. Продуценты, питательные среды, оптимальные условия культивирования, этапы очистки, концентрирования, стандартизации и стабилизации продукт	
7.	Определение качественных показателей хлебопекарных дрожжей.	Биология хлебопекарных дрожжей. Классификация и требования к качеству хлебопекарных дрожжей. Методы определения в дрожжах массовой доли влаги, кислотности и подъемной силы.	УО
8.	Производство микробного белка и аминокислот	Основные сведения о белках Продуценты и особенности производства микробиологического белка. Получение и использование аминокислот	УО
9.	Виды брожения углеводов	Виды брожения углеводов (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое, уксуснокислое). Основные возбудители, химизм, промежуточные и конечные продукты брожения	УО
10.	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов (пива, кваса, квашенных овощей, кисломолочных напитков). Определение оптимальных условий брожения	УО

11.	Витамины микробного синтеза. Производства заквасок молочнокислых микроорганизмов	Основные сведения о витаминах Производство витамина Д Производство витамина В12 Производство витамина В2 Производство каратиноидов Производства заквасок молочнокислых и пропионовокислых микроорганизмов. Особенности производства кефирных грибков и бифидобактерий.	УО,П
12.	Стандартизация и стабилизация биотехнологических препаратов	Понятия стандартизации и стабилизации биотехнологических препаратов. Способы выделения и высушивания целевого продукта. Виды защитных веществ и их свойства	УО
13	**Ферментная биотехнология.** Технологические особенности производства ферментов растительного, животного и микробного происхождения	Текущий контроль по разделу «Микробная биотехнология	УО
14	Молокосвертывающие ферменты.	Основные сведения о ферментах. Производство папаина, бромелаина, фицина, сычужного фермента и Амилосубтилина Г3х. Молокосвертывающие ферменты. Определение молокосвертывающей активности ферментов и оптимальных параметров их	УО, Д

		действия.	
15	Ферментная биотехнология. Использование ферментных препаратов в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Применения ферментных препаратов в кормопроизводстве и кормлении животных Применение ферментных препаратов в пищевых технологиях. Применение ФП в переработке молока Применение ФП в производстве соков и вина Использование ферментов в производстве хлеба и мучных кондитерских изделий. Применение ферментных препаратов в пищевых технологиях Применение ферментных препаратов в производстве спирта Использование ферментов в переработке мяса. Ферменты в производстве чая и кофе	УО, П, Д
16	Биотехнология созревания сыров	Понятие о созревании сычужных сыров. Ферменты, участвующие в созревании сыров. Факторы, влияющие на уровень биохимических процессов, протекающих при созревании сыров. Особенности созревания отдельных видов сычужных сыров	УО,П, Д
17	Биотехнологические способы обработки мясного сырья	Цели использования стартовых культур и ферментов в переработке мяса. Способы введения биопрепаратов в мясное сырье. Анализ влияния биопрепаратов на процессы созревания мяса.	УО,Д,П

18	Амилолитические ферментные препараты	Использование амилолитических ферментных препаратов в производстве спирта, пива, хлеба. Определение амилолитической и осахаривающей активности ферментов.	УО,Д
19	Целлюлозолитические и пектолитические ферментные препараты	Использование Целлюлозолитических и пектолитических ферментных препаратов в кормопроизводстве,кормлении сельскохозяйственных животных, в переработке растениеводческой продукции	УО
20	Экологическая биотехнология и безопасность биопроизводст	Масштабы загрязнения окружающей среды и пути утилизации и использования мусора Биотрансформация вторичных сырьевых ресурсов сельского хозяйства и промышленности. Получение биогаза и биоэтанола Биологическая очистка сточных вод Биологическая очистка атмосферных выбросов	УО
21	Биотрансформация вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности, отходов растениеводства и животноводства	Международные системы GLP (Good Laboratory Practice) и GMP (Good Manufacturing Practice) контроля качества биотехнологических продуктов.	УО
22	Санитарные и экологические требования к	История и состояние развития генной инженерии в мире. Схема получения	УО

	производству биопрепаратов	генномодифицированных микроорганизмов. Использование генной инженерии в растениеводстве и животноводстве. Надежды и опасения связанные с генной инженерией.	
23	Обзор основных принципов и достижений молекулярной биотехнологии	Молекулярные основы и механизмы наследственности Организация генетического аппарата клетки. Репликация нуклеиновых кислот. Сохранение постоянства и изменчивость геномов. Экспрессия генов .	УО,П
24	Молекулярной биотехнологии в сельском хозяйстве	Клеточная инженерия. Принципы клеточной инженерии. Клеточная инженерия растений. Клеточная инженерия животных . Применение достижений молекулярной биотехнологии . Конструирование и применение ГМ-микроорганизмов. Создание и использование генетически модифицированных растений	УО

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины изучаемый в 3 семестре

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	

		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
14	Введение. Основы биотехнология как научная дисциплина. Значение основ биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции в современном мире и перспективы ее развития	2	2		4
2	Основные сведения о микроорганизмах. Способы культивирования микроорганизмов	2	4		4
3	**Микробиотехнология.** Типовая технологическая схема микробиологического производства	2	4		5
4	Морфология и физиология микроорганизмов	2	4		5
5	Культивирование микроорганизмов. Классификация питательных сред и способы их получения	2	4		4
6	Производство органических кислот и хлебопекарных дрожжей	2	4		4
7	Определение качественных показателей хлебопекарных дрожжей.	2	4		4

8	Производство микробного белка и аминокислот	2	4		4
9	Виды брожения углеводов	2	4		6

Разделы дисциплины изучаемый в 4 семестре

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
1	Виды брожения углеводов	2	2		4
2	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов	2	2		4
3	Витамины микробного синтеза. Производства заквасок молочнокислых микроорганизмов	2	2		4
4	Стандартизация и стабилизация биотехнологических препаратов	2	2		4
5	**Ферментная биотехнология.** Технологические особенности производства ферментов растительного,	2	2		4

	животного и микробного происхождения				
6	Молокосвертывающие ферменты.	2	2		4
7	Ферментная биотехнология. Использование ферментных препаратов в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	2	2		4
8	Биотехнология созревания сыров	2	2		4
9	Биотехнологические способы обработки мясного сырья	2	2		4
10	Амилолитические ферментные препараты	2	2		4
11	Целлюлозолитические и пектолитические ферментные препараты	2	2		4
12	Экологическая биотехнология и безопасность биопроизводст	2	2		4
13	Биотрансформация вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности, отходов растениеводства и животноводства	2	2		4
14	Санитарные и экологические требования к	2	2		4

	производству биопрепаратов				
15	Обзор основных принципов и достижений молекулярной биотехнологии	2	2		4
16	Молекулярной биотехнологии в сельском хозяйстве	2	2		4
17	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов	2	2		4

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические (семинарские) занятия

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание практического занятия**	Кол-во часов
24.	Введение. Основы биотехнология как научная дисциплина. Значение основ биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции в современном мире и перспективы ее развития	Биотехнология как научная дисциплина История развития биотехнологии Применение биотехнологии и перспективы ее развития в различных отраслях человеческой деятельности Состояние биотехнологии в РФ	4
25.	Основные сведения о	Основные сведения о микроорганизмах (классификация, морфология и физиология)	4

	микроорганизмах. Способы культивирования микроорганизмов	Рост и развитие культуры микроорганизмов. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-продуцентам. Понятие о сверхсинтезе	
26.	**Микробиотехнология.** Типовая технологическая схема микробиологического производства	Классификация продуктов, производимых с помощью микроорганизмов.Типовая технологическая схема микробиологического производства. Получение посевного материа. Приготовления питательных сред. Основная ферментация. Разделение культуральной жидкости и биомассы микроорганизмов. Выделение продуктов биосинтеза.	4
27.	Морфология и физиология микроорганизмов	Строение прокариотической и эукариотической клетки. Химический состав микроорганизмов, обмен веществ, дыхание, размножение и рост бактерий. Отношение микроорганизмов к температуре и кислотности среды.	4
28.	Культивирование микроорганизмов. Классификация питательных сред и способы их получения	Понятия культивирование и культура микроорганизмов. Требования, предъявляемые к питательным средам. Классификация питательных сред по происхождению, консистенции и назначению	4
29.	Производство органических кислот и хлебопекарных дрожжей	Производство лимонной и молочной кислоты. Производство хлебопекарных дрожжей на специализированных и дрожжепивзаводах. Продуценты, питательные среды, оптимальные условия культивирования, этапы очистки, концентрирования, стандартизации и стабилизации продукт	4
30.	Определение качественных показателей хлебопекарных дрожжей.	Биология хлебопекарных дрожжей. Классификация и требования к качеству хлебопекарных дрожжей. Методы определения в дрожжах массовой доли влаги, кислотности и подъемной силы.	4
31.	Производство микробного белка и	Основные сведения о белках Продуценты и особенности производства микробиологического белка. Получение и	4

	аминокислот	использование аминокислот	
32.	Виды брожения углеводов	Виды брожения углеводов (спиртовое, молочнокислое, маслянокислое, пропионовокислое, уксуснокислое). Основные возбудители, химизм, промежуточные и конечные продукты брожения	4
33.	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов (пива, кваса, квашенных овощей, кисломолочных напитков). Определение оптимальных условий брожения	2
34.	Витамины микробного синтеза. Производства заквасок молочнокислых микроорганизмов	Основные сведения о витаминах Производство витамина Д Производство витамина В12 Производство витамина В2 Производство каратиноидов Производства заквасок молочнокислых и пропионовокислых микроорганизмов. Особенности производства кефирных грибков и бифидобактерий.	2
35.	Стандартизация и стабилизация биотехнологических препаратов	Понятия стандартизации и стабилизации биотехнологических препаратов. Способы выделения и высушивания целевого продукта. Виды защитных веществ и их свойства	2
36.	Ферментная биотехнология**.** Технологические особенности производства ферментов растительного, животного и микробного происхождения	Текущий контроль по разделу «Микробная биотехнология	2
37.	Молокосверты вающие ферменты.	Основные сведения о ферментах. Производство папаина, бромелаина, фицина, сычужного фермента и Амилосубтилина Г3х. Молокосвертывающие ферменты. Определение	2

		молокосвертывающей активности ферментов и оптимальных параметров их действия.	
38.	Ферментная биотехнология. Использование ферментных препаратов в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Применения ферментных препаратов в кормопроизводстве и кормлении животных Применение ферментных препаратов в пищевых технологиях. Применение ФП в переработке молока Применение ФП в производстве соков и вина Использование ферментов в производстве хлеба и мучных кондитерских изделий. Применение ферментных препаратов в пищевых технологиях Применение ферментных препаратов в производстве спирта Использование ферментов в переработке мяса. Ферменты в производстве чая и кофе	2
39.	Биотехнология созревания сыров	Понятие о созревании сычужных сыров. Ферменты, участвующие в созревании сыров. Факторы, влияющие на уровень биохимических процессов, протекающих при созревании сыров. Особенности созревания отдельных видов сычужных сыров	2
40.	Биотехнологические способы обработки мясного сырья	Цели использования стартовых культур и ферментов в переработке мяса. Способы введения биопрепаратов в мясное сырье. Анализ влияния биопрепаратов на процессы созревания мяса.	2
41.	Амилолитические ферментные препараты	Использование амилолитических ферментных препаратов в производстве спирта, пива, хлеба. Определение амилолитической и осахаривающей активности ферментов.	2
42.	Целлюлозолитические и пектолитические ферментные препараты	Использование Целлюлозолитических и пектолитических ферментных препаратов в кормопроизводстве,кормлении сельскохозяйственных животных, в переработке растениеводческой продукции	2
43.	Экологическая биотехнология и безопасность биопроизводст	Масштабы загрязнения окружающей среды и пути утилизации и использования мусора Биотрансформация вторичных сырьевых ресурсов сельского хозяйства и промышленности. Получение биогаза и биоэтанола Биологическая очистка сточных вод Биологическая очистка атмосферных выбросов	2

44.	Биотрансформация вторичных сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности, отходов растениеводства и животноводства	Международные системы GLP (Good Laboratory Practice) и GMP (Good Manufacturing Practice) контроля качества биотехнологических продуктов.	2
45.	Санитарные и экологические требования к производству биопрепаратов	История и состояние развития генной инженерии в мире. Схема получения генномодифицированных микроорганизмов. Использование генной инженерии в 2растениеводстве и животноводстве. Надежды и опасения связанные с генной инженерией.	2
46.	Обзор основных принципов и достижений молекулярной биотехнологии	Молекулярные основы и механизмы наследственности Организация генетического аппарата клетки. Репликация нуклеиновых кислот. Сохранение постоянства и изменчивость геномов. Экспрессия генов .	2
47.	Молекулярной биотехнологии в сельском хозяйстве	Клеточная инженерия. Принципы клеточной инженерии. Клеточная инженерия растений. Клеточная инженерия животных . Применение достижений молекулярной биотехнологии . Конструирование и применение ГМ-микроорганизмов. Создание и использование генетически модифицированных растений	2

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252часа).

Форма работы обучающихся / Виды учебных занятий	трудоемкость, часов		
	3 семестр	4 семестр	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	28	4	32

Лекции *(Л)*	14	2	16
Практические занятия*(ПЗ)*	14	2	16
Лабораторные работы*(ЛР)*			
Самостоятельная работа:	40	167	207
Курсовой проект(КП), курсовая работа(КР)			
расчетно-графическое задание(РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе(Э)			
Самостоятельное изучение разделов			
Экзамен		13	13
Зачет /экзамен	зачет	экзамен	252/7

Разделы дисциплины изучаемый в семестре

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
1	Введение. Основы биотехнология как научная дисциплина. Значение основ биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции в современном мире и перспективы ее развития	1	1		9
2	Основные сведения о микроорганизмах.	1	1		9

	Способы культивирования микроорганизмов				
3	**Микробиотехнология.** Типовая технологическая схема микробиологического производства	0,5	0,5		9
4	Морфология и физиология микроорганизмов	1	1		9
5	Культивирование микроорганизмов. Классификация питательных сред и способы их получения	0,5	0,5		8
6	Производство органических кислот и хлебопекарных дрожжей	1	1		8
7	Определение качественных показателей хлебопекарных дрожжей.	0,5	0,5		9
8	Производство микробного белка и аминокислот	1	1		8
9	Виды брожения углеводов	1	1		9
10	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов	1	1		8
11	Витамины микробного синтеза. Производства заквасок молочнокислых микроорганизмов	1	1		9

12	Стандартизация и стабилизация биотехнологических препаратов	0,5	0,5		9
14	Ферментная биотехнология. Технологические особенности производства ферментов растительного, животного и микробного происхождения	1	1		8
15	Молокосвертывающие ферменты.	0,5	0,5		9
16	Ферментная биотехнология. Использование ферментных препаратов в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	0,5	0,5		8
17	Биотехнология созревания сыров	0,5	0,5		9
18	Биотехнологические способы обработки мясного сырья	0,5	0,5		8
19	Амилолитические ферментные препараты	0,5	0,5		9
20	Целлюлозолитические и пектолитические ферментные препараты	0,5	0,5		8
21	Экологическая биотехнология и безопасность биопроизводст	0,5	0,5		9
22	Биотрансформация вторичных сырьевых	0,5	0,5		9

	ресурсов перерабатывающей промышленности, отходов растениеводства и животноводства				
23	Санитарные и экологические требования к производству биопрепаратов	0,5	0,5		9
24	Обзор основных принципов и достижений молекулярной биотехнологии	0,5	0,5		9

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы биотехнологий переработки сельскохозяйственной продукции » (Б1.В.11)

1. Сельскохозяйственная биотехнология: Учебник. Под ред. В.С.Шевелухи. -2-е изд., перераб. и доп. –М.:Высш. шк., 2003.- 469с. 6. Рогов, И.А., и др.
2. Пищевая биотехнология: В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии. – М.: КолосС, 2004. – 440с. 7. Калашникова Е. А.
3. Получение посадочного материала древесных, цветочных и травянистых растений с использованием методов биотехнологии: учебн. пособие, з-е изд., испр. и доп./Е. А. Калашникова – М.: МГУЛ, 2004. 8. Першина Л. А.
4. Основные методы культивирования in vitro в биотехнологии растений. Учебное пособие. Издание второе, переработанное и дополненное. – Новосиб. Гос. ун-т, 2005.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы выносимые на зачет и экзамен:

1.Строение и функции клетки.
2. Молекулярные основы наследственности.
3. РНК-полимераза прокариот и эукариот.
4. Структурно-функциональные свойства рибосом.

5. Механизмы репарации ДНК.
6. Спонтанный и индуцированный мутагенез.
7. Плазмиды, их строение и классификация. Транспозоны, их роль в генетическом обмене. Биотехнологические аспекты применения.
8. Методы секвенирования ДНК и белков.
9. Механизмы регуляции экспрессии генов у прокариот и эукариот.
10. Системы рестрикции и модификации: классификация ферментов.
11. Химико-ферментативный синтез олиго- и полинуклеотидов.
12. Типы и функции полисахаридов. Углеводсодержащие смешанные биополимеры. Биосинтез жирных кислот.
13. Липопротеиды. Строение и функции клеточных мембран.
14. Ферменты, и их биохимическая роль. Факторы, обеспечивающие ферментативный катализ.
15. Метаболический фонд микробных клеток. Общие представления об анаболизме и катаболизме. 16. Образование АТФ и других макроэргических соединений в клетках.
17. Биосинтез липидов, биогенез биомембран.
18. Механизмы клеточной проницаемости: физическая диффузия, «облегченная» диффузия, первичный и вторичный активный транспорт.
19. Адсорбция и поверхностные явления в биологических системах.
20. Типовые технологические приемы и особенности культивирования микроорганизмов. Теория хемостата.
21. Особенности получения иммобилизованных биообъектов и их применение в биотехнологии.
22. Современные подходы к созданию ресурсо- и энергосберегающих биотехнологий.
23. Конструирование трансгенных растений. Технологии генной инженерии растений.
24 Структурно-функциональная характеристика прокариотной клетки. Таксономические признаки бактерий. Классификация бактерий. Характеристика отдельных таксонов.
25. Строение эукариотной клетки. Мицелиальные грибы: особенности биологической организации. Характеристика отдельных представителей высших и низших грибов.
26. Особенности питания микроорганизмов: фототрофы, хемотрофы.Хемоорганогетеротрофы: сапрофиты, паразиты. Роль в пищевой биотехнологии.
27. Механизмы поступления питательных веществ в клетку.
28. Способы культивирования микроорганизмов. Закономерности роста культуры микроорганизмов при периодическом выращивании.
29. Непрерывное культивирование. Устройство ферментатора.
30. Действие температуры на микроорганизмы.
31. Методы стерилизации, основанные на использовании физических факторов.
32. Действие химических факторов на микроорганизмы.
33. Значение физико-химических факторов в жизнедеятельности микробной клетки.
34. Биологические факторы: типы взаимоотношений между микроорганизмами, используемые при производстве продуктов питания.
35. Дыхание как одна из форм катаболизма.
36. Спиртовое брожение: химизм, характеристика возбудителей, значение в пищевой биотехнологии.

37. Молочнокислое брожение: химизм, характеристика возбудителей, значение в пищевой биотехнологии.
38. Брожение смешенного типа: химизм, характеристика возбудителей.
39. Маслянокислое брожение: химизм, характеристика возбудителей.
40. Обмен веществ микроорганизмов: понятие метаболизма, катаболизма, анаболизма, их взаимосвязь.
41. Конституционные ферменты. Способы регуляции активности ферментов
42. Уровни регуляции метаболизма, сущность регуляции. Индукция. Репрессия.
43. Основы генетической инженерии. Биотехнология рекомбинантных ДНК. Расщепление ДНК рестрикцирующими нуклеазами. Химический и ферментативный методы секвенирования ДНК.
44. Основы генетической инженерии. Конструирование рекомбинантной ДНК. Сшивание фрагментов ДНК. Векторы ДНК.
45. Основы генетической инженерии. Клонирование и экспрессия генов в различных организмах.
46. Механизмы интенсификации процессов получения продуктов клеточного метаболизма. 47.Селекция мутантов с дефектами экспрессии генов и регуляции обмена веществ. Производства, основанные на процессе брожения. Производство спирта. Сырье. Микроорганизмы, используемые в производстве.
48. Производства, основанные на процессе молочно-кислого брожения. Сырье. Микроорганизмы, используемые в производстве.
49. Получение кормовой и пищевой биомассы. Дрожжевой белок. Микопротеин. Бактериальный белок.
50. Биотехнология производства метаболитов. Классификация продуктов биотехнологических производств.
51. Получения первичных метаболитов. Методы промышленного получения аминокислот.
52. Получения первичных метаболитов. Микроорганизмы – продуценты аминокислот. Применение аминокислот.
53. Биотехнология первичных производства метаболитов. Микробиологический синтез лизина.
54. Биотехнология первичных производства метаболитов. Химикомикробиологический синтез лизина.
55. Биотехнология первичных производства метаболитов. Микробиологический синтез триптофана.
56.Биотехнология первичных производства метаболитов. Химикомикробиологический синтез триптофана.
57.Биотехнология первичных производства метаболитов. Производство витаминов и органических кислот.
58.Биотехнология получения вторичных метаболитов. Получение антибиотиков. Классификации антибиотиков по механизму действия.
59.Биотехнология получения вторичных метаболитов. Получение антибиотиков. Классификации антибиотиков по химической природе.
60.Биотехнология получения вторичных метаболитов. Получение антибиотиков. Классификации антибиотиков по биологическому происхождению.
61.Биотехнология получения вторичных метаболитов. Методы получение антибиотиков. Этапы промышленного получения антибиотиков.

62.Биоиндустрия ферментов. Применение ферментов.
63.Технология получения ферментов. Получение биомассы продуцентов и накопление целевых продуктов. Выделение и очистка ферментных препаратов.
64.Биоиндустрия ферментов. Иммобилизованные ферменты. Физические методы иммобилизации ферментов.
65.Биоиндустрия ферментов. Иммобилизованные ферменты. Химические методы иммобилизации ферментов
66.Биоиндустрия ферментов. Промышленные процессы с использованием иммобилизованных ферментов и клеток. Получение глюкозофруктозных сиропов. Получение L-аминокислот из их рацемических смесей.
67.Основы генетической инженерии. Получение инсулина на основе методов генетической инженерии.
68. Основы генетической инженерии. Синтез соматотропина.
69.Основы генетической инженерии. Получение интерферонов.
70Применение генной инженерии в животноводстве (трансгенные животные как «биореакторы» биологически активных веществ).
71. Качество, безопасность и сертификация геномодифицированного сырья и пищевых продуктов на их основе.
72. Основы современной иммунобиотехнологии.
73. Биоремедиация и биологическая очистка природных сред.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
35.	Введение. Основы биотехнология как научная дисциплина. Значение основ биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции в современном мире и перспективы ее развития	ПКР-4	Устный опрос
36.	Основные сведения о микроорганизмах. Способы культивирования микроорганизмов		
37.	**Микробиотехнология.** Типовая технологическая схема микробиологического производства		
38.	Морфология и физиология микроорганизмов		
39.	Культивирование микроорганизмов.		

	Классификация питательных сред и способы их получения		
40.	Производство органических кислот и хлебопекарных дрожжей		
41.	Определение качественных показателей хлебопекарных дрожжей.		
42.	Производство микробного белка и аминокислот		
43.	Виды брожения углеводов		
44.	Процессы брожения, происходящие при производстве отдельных продуктов		
45.	Витамины микробного синтеза. Производства заквасок молочнокислых микроорганизмов		
46.	Стандартизация и стабилизация биотехнологических препаратов		
47.	Ферментная биотехнология. Технологические особенности производства ферментов растительного, животного и микробного происхождения		
48.	Молокосвертывающие ферменты.		
49.	Ферментная биотехнология. Использование ферментных препаратов в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		
50.	Биотехнология созревания сыров		
51.	Биотехнологические способы обработки мясного сырья		
52.	Амилолитические ферментные препараты		
53.	Целлюлозолитические и пектолитические ферментные препараты		
54.	Экологическая биотехнология и безопасность биопроизводст		
55.	Биотрансформация вторичных		

	сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности, отходов растениеводства и животноводства		
56.	Санитарные и экологические требования к производству биопрепаратов		
57.	Обзор основных принципов и достижений молекулярной биотехнологии		
58.	Введение. Основы биотехнология как научная дисциплина. Значение основ биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции в современном мире и перспективы ее развития		

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

1. 1. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного

происхождения [Электронный ресурс]: учебник/ Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 415 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4160.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

7.2.Дополнительная литература

1. Сельскохозяйственная биотехнология: Учебник. Под ред. В.С.Шевелухи. -2-е изд., перераб. и доп. –М.:Высш. шк., 2003.- 469с. 6. Рогов, И.А., и др.

2. Пищевая биотехнология: В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии. – М.: КолосС, 2004. – 440с. 7. Калашникова Е. А.

3. Получение посадочного материала древесных, цветочных и травянистых растений с использованием методов биотехнологии: учебн. пособие, з-е изд., испр. и доп./Е. А. Калашникова – М.: МГУЛ, 2004. 8. Першина Л. А.

4. Основные методы культивирования in vitro в биотехнологии растений. Учебное пособие. Издание второе, переработанное и дополненное. – Новосиб. Гос. ун-т, 2005.

7.3. Периодические издания

7. Журнал « Аграрные науки »

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей. Свободный доступ on-line РОСПОТРЕБНАДЗОР (Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека) http://www.rospotrebnadzor.ru/.

http://www.haccp-control.ru/. - Гигиена рук

http://www.системы-качества.рф. - Системы качества в Ростест-Москва

http://www.rostest.ru/certification _ HACCP.php - Сертификация по ХАССП (HACCP) в РОСТЕСТ-МОСКВА

Портал «Новости GMP»: http://gmpnews.ru/.

http://cgmp.ru/ - Стандарты GMP - текущие правила

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power

Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биохимия плодов и овощей»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.12

Грозный 2022

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Биохимия плодов и овощей» сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М.М. Шагаипов 2022
□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Содержание

1. Цели и задачи изучения дисциплины.....170
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Биохимия плодов и овощей», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 170
3. Место дисциплины в структуре ОПОП 170
4. Содержание и структура дисциплины 171
4.1 Структура дисциплины 171

4.2. Содержание раздело в дисциплины. 171

4.3. Разделы дисциплины 175

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине 176

4.5 Практические занятия (семинары) 176

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Биохимия плодов и овощей» базовой части блока 1 (Б1.В.12). 178
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....178
Этапы формирования и оценивания компетенций.....178
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....184
7.1.Основная литература 184

7.2.Дополнительная литература 184

7.3. Периодические издания 184

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 184
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....185
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....185
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 186

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель освоения дисциплины: изучение структуры и свойств важнейших биологических соединений - белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов;

Задачи: изучение химических превращений в организме и значение этих превращений для понимания физико-химических основ жизнедеятельности, молекулярных механизмов наследственности, регуляции и адаптации биохимических процессов в организме при изменении условий окружающей среды.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Биохимия плодов и овощей», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные (ПКР):

- Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом биохимических показателей- (ПКР-4);

В результате изучения 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биохимия плодов и овощей» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.В.12). Предшествующие дисциплины: физиология и биохимия растений, органическая химия, неорганическая химия, дисциплина биохимия плодов и овощей является предшествующей для следующих дисциплин: хранение и переработка продукции растениеводства, технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки.

4. Содержание и структура дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Вид работы	Трудоемкость, часов 4 сем.	
	№ 4 семестра	Всего
Общая трудоемкость	**144/4,0**	**144/4,0**
Аудиторные работы:	72/2,0	72/2,0
Лекции (Л)	36/1,0	36/1,0
Практические (ПЗ)	36/1,0	36/1,0
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	45/1,25	45/1,25
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**		
Расчетно – графические задания (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов	45/1,25	45/1,25
Зачет/экзамен	Экзамен-27	**27/0,75**

4.2. Содержание раздело в дисциплины.

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Строение растительных клеток и тканей.	Строение растительных клеток и тканей. Перспективы биохимических исследований. Место биохимии как науки в современном мире и в системе агроинженерного образования. Основные проблемы, стоящие перед человечеством превалирующие над всеми другими: обеспечение населения земного шара продуктами питания. Понятие об обмене веществ. Обмен веществ — основной признак жизни. Элементарный состав организмов. Значение воды для жизни организма.	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)

		Клетка как мельчайшая жизнеспособная структурная единица живого, сохраняющая все свойства целого организма. Формы клеток. Типы клеток. Структура клеток. Растительные ткани. Функции растительных тканей.	
2	Химический состав растительных продуктов	Химический состав плодов и овощей. Вещества, входящие в состав плодов и овощей. Органические вещества. Неорганические вещества. Вода. Свободная вода. Связанная вода. Минеральные вещества. Классификация органических веществ. Сухие вещества.	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
		Белки. Белки и их функции. Элементарный состав белков. Методы выделения и очистки белков. Аминокислотный состав белков. Классификация аминокислот, заменимые и незаменимые аминокислоты, общие свойства аминокислот. Структурная организация белков. Первичная структура белков, методы исследования. Физико-химические свойства белков: молекулярная масса, методы ее определения, оптические, кислотно-основные свойства. Простые белки - проламины, глютелины. Сложные белки	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
		Ферменты. Химическая природа ферментов. Сущность явлений катализа. Особенности ферментативного катализа. Уровни структурной организации ферментов. Простые и сложные ферменты (холоферменты). Коферменты, простетические группы, ионы металлов. Роль витаминов в функционировании ферментов. Активные и аллостерические центры, их характеристика. Теории ферментативного катализа. Образование и превращение фермент-субстратного комплекса. Энергия активации ферментативного процесса. Факторы,	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)

		влияющие на эффективность ферментативного катализа. Специфичность действия ферментов, виды специфичности. Факторы, влияющие на скорость реакций, катализируемых ферментами: концентрация субстратов и кофакторов, концентрация фермента, температура, pH. Единицы ферментов. Ингибиторы ферментов. Классификация. Необратимое ингибирование. Обратимые ингибиторы. Активаторы ферментов. Металлоэнзимы и металлоэнзимные комплексы. Локализация ферментов в клетке. Изоферменты, биологическая роль. Регуляция активности ферментов. Классификация и номенклатура ферментов. Характеристика отдельных классов ферментов.	
		Витамины. Общие представления о витаминах и их классификация. Номенклатура витаминов - буквенная, химическая, физиологическая. Жирорастворимые витамины. Витамины группы А: ретинол, ретиналь, ретиноевая кислота. Витамины группы D. Витамины группы Е (токоферолы). Витамины группы К (филлохиноны, менахиноны). Витамин F (комплекс ненасыщенных жирных кислот). Водорастворимые витамины. Витамин В1 (тиамин). Витамин В2 (рибофлавин). Витамин В3 (пантотеновая кислота). Витамин В5, РР (никотиновая кислота). Витамин В6 (пиродоксин, пиридоксаль, пиридоксамин). Витамин В12 (кобаламин). Витамин С (аскорбиновая кислота). Витамин Н (биотин). Витамин Р (рутин, биофлавоноиды). Витамин U (S-метилметионин). Витаминоподобные вещества - витамин В15 (пангамовая кислота), аминобензойная кислота, инозит, Провитамины. авитаминозы.	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
		Углеводы. Углеводы, их биологическая роль, классификация и номенклатура.	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)

		Моносахариды (альдегиды и кетоны). Структура, свойства и распространение в природе основных представителей моносахаридов (Д-глюкоза, Д-фруктоза, Д-манноза, Д-галактоза, Д-рибоза, Д-рибулоза, Д-ксилоза, Д-ксилулоза, Д- и L-арабиноза и др). Простые производные моносахаридов. Дезоксисахара: 2-дезокси-Д-рибоза, рамноза, Олигосахариды. Структура, свойства и распространение в природе основных дисахаридов (сахароза, мальтоза, лактоза, целлобиоза,). Три- и тетрасахариды (раффиноза, стахиоза). Полисахариды (гликаны). Гомо- и гетерополисахариды. Резервные полисахариды - крахмал, гликоген, инулин и др. - структура свойства и биологическая роль. Структурные полисахариды - целлюлоза, хитин. Строение, свойства и биологическая роль полисахаридов.	
		Липиды. Общая характеристика и классификация липидов. Простые, сложные, омыляемые и неомыляемые липиды. Жирные кислоты: насыщенные. Физико-химические свойства жирных кислот. Воска. Триацилглицеролы - строение, свойства, биологическая роль.	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
3	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	Процессы, происходящие в плодах при хранении. Свежие плоды как живые организмы. Регулирование процессов жизнедеятельности при хранении плодов. Испарение воды. Дыхание. Дыхание аэробное и анаэробное. Перезревания и старения плодоовощной продукции. Окисление аскорбиновой кислоты. Гидролитические процессы при хранении плодов. Изменение крахмала в хранящихся плодах. Распад пектиновых веществ. Гидролитическое расщепление белков.	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
		Процессы, происходящие в овощах при хранении. Свежие овощи как живые организмы. Регулирование процессов	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)

		жизнедеятельности при хранении овощей. Испарение воды. Дыхание. Дыхание аэробное и анаэробное. Перезревания и старения плодоовощной продукции. Окисление аскорбиновой кислоты. Гидролитические процессы при хранении овощей. Изменение крахмала в хранящихся овощах. Распад пектиновых веществ. Гидролитическое расщепление белков.	
4	Устойчивость (иммунитет) к болезням плодов и овощей	Устойчивость плодов против микробиологических заболеваний. Образование раневой передермы. Образование в ответ на инфекцию антибиотических веществ. Реакция сверхчувствительности (некротическая реакция). Фитонциды. Роль фитоноцидов в жизни растений	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)
		Устойчивость овощей против микробиологических заболеваний. Образование раневой передермы. Образование в ответ на инфекцию антибиотических веществ. Реакция сверхчувствительности (некротическая реакция). Фитонциды. Роль фитоноцидов в жизни растений	Тестирование (Т) Рубежный контроль (РК)

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1	Строение растительных клеток и тканей	26	8	8		10
2	Химический состав растительных продуктов	30	10	10		10
3	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	34	10	10		14
5	Устойчивость плодов против микробиологических заболеваний	27	8	8		11

	Итого:	117	36	36		45

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1	1	Строение растительной клетки и тканей	8
2	2	Определение процентного содержания белка в плодах и овощах	10
3	3	Определение качества плодов и овощей при их хранении	10
4	4	Установление микроклиматических условий в местах хранения плодов и овощей.	8

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Вид работы		Трудоемкость, часов	
	№ 3 семестра	№ 4 семестра	Всего
Общая трудоемкость	**144/4,0**		**144/4,0**
Аудиторные работы:	**32/0,8**		**32/0,8**
Лекции (Л)	14/0,38		14/0,38
Практические (ПЗ)	18/0,5		18/0,5
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа:	**60/1,66**	**43/1,19**	**103/2,86**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**			
Расчетно – графические задания (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов	60/1,66	43/1,19	103/2,86
Зачет/экзамен	Зачет	Экзамен 9	9/0,25

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	Строение растительных клеток и тканей	22	2	6		30
2.	Химический состав растительных продуктов	26	4	4		30
3.	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	24	4	4		30
4.	Устойчивость плодов против микробиологических заболеваний	20	4	4		13
	Итого	135	14	18		103

Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1.	Строение растительных клеток и тканей	10				10
2.	Химический состав растительных продуктов	12				12
3.	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	11				11
4.	Устойчивость плодов против микробиологических заболеваний	10				10
	Итого	43				43

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов

1	2	3	4
1	Строение растительной клетки и тканей растительной клетки и тканей	Строение растительной клетки и тканей	2
2	Химический состав растительных продуктов	Определение процентного содержания белка в плодах и овощах	4
3	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	Определение качества плодов и овощей при их хранении	4
4	Устойчивость (иммунитет) к болезням плодов и овощей	Установление микроклиматических условий в местах хранения плодов и овощей.	2

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Биохимия плодов и овощей» базовой части блока 1 (Б1.В.12).

1. Плакунов В.К. Основы динамической биохимии [Электронный ресурс]: учебник/ Плакунов В.К., Николаев Ю.А.— Электрон. текстовые данные. — М.: Логос, 2010.— 216 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 9095.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Пинчук Л.Г. Биохимия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пинчук Л.Г., Зинкевич Е.П., Гридина С.Б.— Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011. — 364 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14362. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Елисеева Л.Г., Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Изд. Дашков и К. 2012 г.
4. Родина Т.Г. и др. Справочник по товароведению продовольственных товаровМ.: Колос, 2003.

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

6.1. Вопросы к экзамену

1. Виды сахаров и их содержание в плодах и овощах
2. Методы и задачи биохимии плодов и овощей
3. Содержание витаминов в плодоовощной продукции
4. Жирорастворимые витамины. Содержание в плодах и овощах
5. Обмен веществ в растениях
6. Функции биомолекул в живых организмах
7. Продукты получаемые на основе пектинов и их значение в питании человека.

8. Устойчивость плодов к неблагоприятным условиям во время уборки, послеуборочной обработке и хранении
9. Клетчатка и полуклетчатка. Содержание и назначение в плодах и овощах.
10. Назначение сахаров в жизнедеятельности плодов и овощей во время хранения
11. Технологические особенности плодов и овощей в зависимости от содержащихся в них сахаров
12. Химический состав плодов и овощей и его влияние на здоровье человека
13. Ферменты и их роль в обмене веществ.
14. Эфирные масла. Культуры их содержащие.
15. Устойчивость овощей к неблагоприятным условиям во время уборки, послеуборочной обработке и хранении
16. Состав растительных масел
17. Содержание и роль пектиновых веществ в формировании потребительских свойств и лежкости плодов и овощей.
18. Липиды. Общая характеристика липидов
19. Краткая характеристика основных представителей углеводов
20. Содержание в плодах и овощах крахмала и его превращение при созревании, хранении и переработке.
21. Свойства ферментов
22. Краткая характеристика азотистых веществ и их содержание в плодоовощной продукции
23. Пищевое, диетическое и лечебное значение плодоовощной продукции.
24. Строение и свойства биоорганических молекул
25. Основные представители сахаров,
26. Пектиновые вещества.
27. Группы витаминов растворимых в воде. Содержание в плодах и овощах
28. Биохимия как наука
29. Действие ферментов в зависимости от условий среды
30. Значение витаминов в жизнедеятельности человека

31Содержание растворимых сухих веществ в плодах и овощах как технологический показатель сырья для переработки.

32Растительные ткани, формирующие продуктовые органы плодов и овощей, их локализация.

33.Содержание сухих веществ в различных видах овощей и плодов

34.Причины возникновения потерь при хранении плодов и овощей

35.Строение белков.

36.Двухкомпонентные ферменты

37.Водорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое значение для человека.

38.Изменения химического состава овощей при созревании

39.Виды аминокислот.

40.Влияние особенностей строения растительных тканей на технологические свойства плодоовощной продукции.

41.Моносахариды

42.Изменения химического состава фруктов и ягод при созревании

43.Причины возникновения отпотевания и способы его предотвращения.

44.Анаэробная и аэробная стадии дыхания
45.Классификация белков
46.Основные типы растительных клеток
47.Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость плодоовощной продукции.
48.Липоиды и воска.
49.Жирорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах.
50.Оптимальный температурный режим хранения плодов и овощей, их группировка по отношению к температуре хранения.
51.Полисахариды
52.Классификация ферментов
53.Однокомпонентные ферменты
54.Влияние условий выращивания и агротехнических приемов на качество и лежкость плодов и овощей.
55.Витамины и их свойства
56.Устойчивость плодов и овощей к фитопатогенным микроорганизмам при хранении и определяющие ее факторы.
57.Олигосахариды
58.Виды потерь при хранении и при хранении плодов и овощей
59.Свободная и связанная влага в плодах и овощах
60.Дыхание плодов и овощей при хранении

6.2. Вопросы к промежуточной аттестации

Вопросы I промежуточной аттестации:

1. Виды сахаров и их содержание в плодах и овощах
2. Методы и задачи биохимии плодов и овощей
3. Содержание витаминов в плодоовощной продукции
4. Жирорастворимые витамины. Содержание в плодах и овощах
5. Обмен веществ в растениях
6. Функции биомолекул в живых организмах
7. Продукты получаемые на основе пектинов и их значение в питании человека.
8. Устойчивость плодов к неблагоприятным условиям во время уборки, послеуборочной обработке и хранении
9. Клетчатка и полуклетчатка. Содержание и назначение в плодах и овощах.
10. Назначение сахаров в жизнедеятельности плодов и овощей во время хранения
11. Технологические особенности плодов и овощей в зависимости от содержащихся в них сахаров
12. Химический состав плодов и овощей и его влияние на здоровье человека
13. Ферменты и их роль в обмене веществ.
14. Эфирные масла. Культуры их содержащие.
15. Устойчивость овощей к неблагоприятным условиям во время уборки, послеуборочной обработке и хранении
16. Состав растительных масел

17. Содержание и роль пектиновых веществ в формировании потребительских свойств и лежкости плодов и овощей.
18. Липиды. Общая характеристика липидов
19. Краткая характеристика основных представителей углеводов
20. Содержание в плодах и овощах крахмала и его превращение при созревании, хранении и переработке.
21. Свойства ферментов
22. Краткая характеристика азотистых веществ и их содержание в плодоовощной продукции
23. Пищевое, диетическое и лечебное значение плодоовощной продукции.
24. Строение и свойства биоорганических молекул
25. Основные представители сахаров,
26. Пектиновые вещества.
27. Группы витаминов растворимых в воде. Содержание в плодах и овощах
28. Биохимия как наука
29. Действие ферментов в зависимости от условий среды
30. Значение витаминов в жизнедеятельности человека

Вопросы II промежуточной аттестации:

31Содержание растворимых сухих веществ в плодах и овощах как технологический показатель сырья для переработки.
32Растительные ткани, формирующие продуктовые органы плодов и овощей, их локализация.
33.Содержание сухих веществ в различных видах овощей и плодов
34.Причины возникновения потерь при хранении плодов и овощей
35.Строение белков.
36.Двухкомпонентные ферменты
37.Водорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах. Их физиологическое значение для человека.
38.Изменения химического состава овощей при созревании
39.Виды аминокислот.
40.Влияние особенностей строения растительных тканей на технологические свойства плодоовощной продукции.
41.Моносахариды
42.Изменения химического состава фруктов и ягод при созревании
43.Причины возникновения отпотевания и способы его предотвращения.
44.Анаэробная и аэробная стадии дыхания
45.Классификация белков
46.Основные типы растительных клеток
47.Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость плодоовощной продукции.
48.Липоиды и воска.

49.Жирорастворимые витамины, содержание в плодах и овощах.
50.Оптимальный температурный режим хранения плодов и овощей, их группировка по отношению к температуре хранения.
51.Полисахариды
52.Классификация ферментов
53.Однокомпонентные ферменты
54.Влияние условий выращивания и агротехнических приемов на качество и лежкость плодов и овощей.
55.Витамины и их свойства
56.Устойчивость плодов и овощей к фитопатогенным микроорганизмам при хранении и определяющие ее факторы.
57.Олигосахариды
58.Виды потерь при хранении и при хранении плодов и овощей
59.Свободная и связанная влага в плодах и овощах
60.Дыхание плодов и овощей при хранении

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Строение растительных клеток и тканей	ПКР-4	Устный опрос
2	Химический состав растительных продуктов	ПКР-4	Устный опрос
3	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	ПКР-4	Устный опрос
4	Процессы, происходящие в овощах при хранении	ПКР-4	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература

1. Физиология и биохимия сельскохозяйственных растений / Н. Н. Третьяков, Е. И. Кошкин, Н. М. Макрушин и др.; Под ред. Н. Н. Третьякова. – 2-е изд. – М.: КолосС, 2005. – 656 с.
2. Рогожин В.В. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В., Рогожина Т.В.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2015. — 544 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28323. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Рогожин В.В. Биохимия растений [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 432 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15920 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2. Дополнительная литература

5. Плакунов В.К. Основы динамической биохимии [Электронный ресурс]: учебник/ Плакунов В.К., Николаев Ю.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Логос, 2010.— 216 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9095.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. Пинчук Л.Г. Биохимия [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пинчук Л.Г., Зинкевич Е.П., Гридина С.Б.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011.— 364 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14362.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
7. Елисеева Л.Г., Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Изд. Дашков и К. 2012 г.
8. Родина Т.Г. и др. Справочник по товароведению продовольственных товаровМ.: Колос, 2003.
9. Кольман Я., Рем К.-Г. Наглядная биохимия. - М.: Мир, 2000. - 469 с..
10. Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей: Учеб.-справ. пособие. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2001. 302с

7.3. Периодические издания

1. Хранение и переработка сельхозсырья
2. Сельскохозяйственная биология

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

1. http://www.iprbookshop.ru
2. http://www.knigafund.ru
3. http://www.geotar.ru
4. http://www.e.lanbook.ru
5. http://www.znanium.ru
6. http://www.bibliotech.ru
7. http://www.biblio-online.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями), по ключевым словам, курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

– доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

– интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения;

предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

– оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

– предоставление учебников и другого печатного материала;

– пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

– электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

– кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

– базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

– информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology

– научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая

система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

– оборудованная лекционная аудитория;

– специализированная аудитория (компьютерный класс);

– компьютерное оборудование;

– проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биохимия молока и мяса»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.13

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Биохимия молока и мяса» сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М.М. Шагаипов, 2022

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Содержание

1. Цели и задачи изучения дисциплины.....190
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Биохимия молока и мяса», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы......190
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....190
4. Содержание и структура дисциплины.....191
4.1 Структура дисциплины.....191
4.2 Содержание лекционного курса.....191
4.3. Разделы дисциплины.....192
4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине.....193
4.5 Практические занятия (семинары).....193
4.4. Заочная форма обучения.....194
4.5 Самостоятельная работа студентов.....195
4.6. Курсовой проект (курсовая работа).....195
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Биохимия плодов и овощей» базовой части блока 1 (Б1.В.13).....195
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемостии промежуточной аттестации.....195
Этапы формирования и оценивания компетенций......195
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....201
7.1.Основная литература.....201
7.3. Периодические издания.....201
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля).....201
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)....202
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....202
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....203

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель освоения 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: 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Биохимия молока и мяса», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные (ПКР):

- Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства (ПКР-2);

В результате изучения дисциплины студент 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: оценивать качество продукции животноводства с учетом биохимических показателей; использовать лабораторные методы анализа химического состава и биохимических показателей молока и мяса, молочных и мясных продуктов;

Владеть: навыками определения способов и технологий переработки с/х продукции с учетом биохимических показателей; проведения технологического контроля при производстве и хранении молочной и мясной продукции.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Биохимия молока и мяса» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.В.13). Предшествующие дисциплины: органическая химия, неорганическая химия,

аналитическая химия, дисциплина биохимия молока и мяса является предшествующей для следующих дисциплин: производство продукции животноводства, хранение и переработка продукции животноводства, стандартизация продукции животноводства.

4. Содержание и структура дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 4 зачетных единиц (144 часа)

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	№ 4 семестра	Всего
Общая трудоемкость	144/4	144/4
Аудиторные работы:	72/2	72/2
Лекции (Л)	36/1	36/1
Практические (ПЗ)	36/1	36/1
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	45/1,25	45/1,25
Курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов		
Зачет, экзамен	**Экзамен 27**	27/0,75

4.2 Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**
27.	Химический состав молока	Понятие о биохимии. История развития биохимических исследований молока и молочных продуктов. Химический состав молока.
28.	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок.

	молока, сливок	
29.	Пороки молока биохимического происхождения	Пороки молока биохимического происхождения. Процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок.
30.	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани. Сократительные белки мышечного волокна. Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	семинар	СР
1	2	3.	4	5.	6	7.
1	Химический состав молока	12	4	4		4
2	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок Пороки молока биохимического происхождения	18	6	6		6
3	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	14	4	4		6
4	Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна.	14	4	4		6
5	Динамика автолитических послеубойных процессов в мясе и ее варианты у различных видов сельскохозяйственных животных.	14	4	4		6

6	Технологические пороки созревания мяса.	14	4	4		6
7	Химический состав молока	11	4	4		3
Итого		117	36	36		45

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
48.	Химический состав молока	Понятие о биохимии. История развития биохимических исследований молока и молочных продуктов. Химический состав молока.
49.	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок.
50.	Пороки молока биохимического происхождения	Пороки молока биохимического происхождения. Процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок.
51.	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани. Сократительные белки мышечного волокна. Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	семестра	Всего
Общая трудоемкость	**144/4**	**144/4**
Аудиторные работы:	**48/0,22**	**48/0,22**
Лекции (Л)	**24/0,66**	**24/0,66**
Практические (ПЗ)	**24/0,66**	**24/0,66**
Лабораторные работы (ЛР)		

Самостоятельная работа:	**87/2,42**	**87/2,42**
Курсовая работа (КР)		
Расчетно-графическое задание (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Контрольная работа (К)		
Зачет, экзамен	Экзамен 9	9/0,25

4.4. Заочная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семинары*	
1.	Химический состав молока	6	6		20
2.	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок	6	6		24
3.	Пороки молока биохимического происхождения	6	6		20
4.	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	6	6		23
Итого		24	24		87

4.5 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной работы обучающихся, в т.ч. КРС	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции(й)
Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок.	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	25	ПКР-2
Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани.	Самостоятельное изучение тем разделов	Собеседование	20	ПКР-2
Всего часов			45	

4.6. Курсовой проект (курсовая работа)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Биохимия плодов и овощей» базовой части блока 1 (Б1. В.13)

1. Антипова Л.В., Глотова И.А., Жиринов А.И. Прикладная биотехнология. - Воронеж. Гос. Технол. Акад.- Воронеж, 2000. - 332 с.
2. Крусь Г.Н. и др. «Методы исследования молока и молочных продуктов» М.: Колос,2002 -368с.
3. Молоко молочные продукты и консервы. Сборник национальных стандартов. Технические условия. Москва, ИПК издательство стандартов. - 2004.
4. Молоко и молочные продукты. Общие методы анализа. Сборник национальных стандартов. Технические условия. Москва, ИПК издательство стандартов. - 2004.

6.Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости промежуточной аттестата

1. Влияние холестерина на биологическую ценность пищевых продуктов из мяса.
2. Изменение химического состава молока под влиянием зоотехнических факторов.
3. Биохимические процессы при производстве молочно-белковых концентратов и молочного сахара.

4. Влияние различных температурных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус.
5. Применение биологически активных веществ для улучшения качества мяса.
6. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра.
7. Биохимические и физико-химические изменения молока при холодильной обработке.
8. Применение биологических препаратов при производстве молока.
9. Динамика автолитических процессов в мясе.
10. Влияние посторонних химических веществ на качество молока.
11. Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранении масла.
12. Влияние предубойных стрессов на биохимический статус и качество мяса.
13. Соединительнотканные белки
14. Биологическая питательность и ценность мяса
15. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных.
16. Влияние кормовых пробиотиков на мясную продуктивность животных.
17. Изменения химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов
18. Биохимические основы производства детских молочных продуктов.
19. Профилактика предубойных стрессов

Вопросы II промежуточной аттестации:

1. Технологические пороки созревания мяса.
2. Минеральные вещества, газы и посторонние вещества молока
3. Биосинтез составных частей молока.
4. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов и мороженного.
5. Биохимические процессы при производстве консервов и ЗЦМ.
6. Биохимические изменения составных частей молока при тепловой обработке.
7. Пороки молока.
8. Механизм действия антистрессовых препаратов.
9. Влияние разных сортов мяса на его переваримость
10. Химические изменения при консервировании
11. Фальсификация молока.
12. Влияние холестерина на биологическую ценность пищевых продуктов из мяса.
13. Изменение химического состава молока под влиянием зоотехнических факторов.
14. Биохимические процессы при производстве молочно-белковых концентратов и молочного сахара.

15. Влияние различных температурных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус.
16. Применение биологически активных веществ для улучшения качества мяса.
17. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра.
18. Биохимические и физико-химические изменения молока при холодильной обработке.
19. Применение биологических препаратов при производстве молока.
20. Динамика автолитических процессов в мясе
21. Динамика автолитических процессов в мясе.
22. Влияние посторонних химических веществ на качество молока.
23. Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранении масла.
24. Влияние предубойных стрессов на биохимический статус и качество мяса.
25. Соединительнотканные белки
26. Биологическая питательность и ценность мяса
27. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных.
28. Влияние кормовых пробиотиков на мясную продуктивность животных.
29. Изменения химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов
30. Биохимические основы производства молочных продуктов.

Этапы формирования и оценивания компетенций.

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани.	ПКР-2	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний

поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Вопросы, выносимые на экзамен:

1. Понятие о биохимии.
2. История развития биохимических исследований молока и молочных продуктов.
3. Химический состав молока.
4. Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок.
5. Пороки молока биохимического происхождения.
6. Процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок.
7. Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани.
8. Сократительные белки мышечного волокна.
9. Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна.
10. Химические изменения при консервировании
11. Фальсификация молока.
12. Влияние холестерина на биологическую ценность пищевых продуктов из мяса.
13. Изменение химического состава молока под влиянием зоотехнических факторов.
14. Биохимические процессы при производстве молочно-белковых концентратов и молочного сахара.
15. Влияние различных температурных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус.
16. Применение биологически активных веществ для улучшения качества мяса.
17. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра.

18. Биохимические и физико-химические изменения молока при холодильной обработке.
19. Применение биологических препаратов при производстве молока.
20. Динамика автолитических процессов в мясе.
21. Влияние посторонних химических веществ на качество молока.
22. Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранении масла.
23. Влияние предубойных стрессов на биохимический статус и качество мяса.
24. Соединительнотканные белки
25. Биологическая питательность и ценность мяса
26. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных.
27. Влияние кормовых пробиотиков на мясную продуктивность животных.
28. Изменения химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов
29. Биохимические основы производства детских молочных продуктов.
30. Профилактика предубойных стрессов.
31. Технологические пороки созревания мяса.
32. Минеральные вещества, газы и посторонние вещества молока
33. Биосинтез составных частей молока.
34. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов и мороженного.
35. Биохимические процессы при производстве консервов и ЗЦМ.
36. Биохимические изменения составных частей молока при тепловой обработке.
37. Пороки молока.
38. Механизм действия антистрессовых препаратов.
39. Влияние разных сортов мяса на его переваримость
40. Химические изменения при консервировании
41. Фальсификация молока.
42. Влияние холестерина на биологическую ценность пищевых продуктов из мяса.
43. Изменение химического состава молока под влиянием зоотехнических факторов.
44. Биохимические процессы при производстве молочно-белковых концентратов и молочного сахара.
45. Влияние различных температурных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус.
46. Применение биологически активных веществ для улучшения качества мяса.
47. Биохимические и физико-химические процессы при производстве сыра.
48. Биохимические и физико-химические изменения молока при холодильной обработке.
49. Применение биологических препаратов при производстве молока.
50. Динамика автолитических процессов в мясе
51. Динамика автолитических процессов в мясе.
52. Влияние посторонних химических веществ на качество молока.
53. Биохимические и физико-химические процессы при производстве и хранении масла.
54. Влияние предубойных стрессов на биохимический статус и качество мяса.

55. Соединительнотканные белки
56. Биологическая питательность и ценность мяса
57. Состав и энергетическая ценность молока различных сельскохозяйственных животных.
58. Влияние кормовых пробиотиков на мясную продуктивность животных.
59. Изменения химического состава и свойств молока под влиянием различных факторов
60. Биохимические основы производства молочных продуктов.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная литература

1. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов. –М.: КолосС, 2006- 199с.
2. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2012— 456 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15919. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные. — СПб.: ГИОРД, 2010. — 336 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru /15927.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2. Дополнительная литература

4. Горбатова К.К. Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов. -СПб: ГИОРД,2004. -352 с.
5. Горбатова К.К. «Биохимия молока и молочных продуктов».-СПб: ГИОРД, 2003.- 320 с.
6. Павловский П.Е., Пальмин В.В. Биохимия мяса и мясопродуктов. - М.: Пищепромиздат, 1975. - 324 с.
7. Рогожин В.В. Практикум по биологической химии: Учебно-методическое пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2006. – 256с.

7.3. Периодические издания

Ж. Все о мясе

Ж. Животноводство России

Ж. Сельскохозяйственная биология

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Базы данных: Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля, БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН, БД «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений), «Агроакадемсеть» – базы данных РАСХН.

http://www.iprbookshop.ru/21555 .— ЭБС «IPRbooks

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Рекомендуется обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Практические занятия проводятся на основании заданий, представляемых студентам для выполнения. Приступая к изучению дисциплины, студентам выдается тематический план занятий и список рекомендованной литературы. Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение конспектировать литературные источники. При изучении дисциплины студенты изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу; выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы. Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и практические занятия. На лекционных занятиях излагаются основные и наиболее сложные понятия темы, даются рекомендации для выполнения самостоятельной работы.

Практические занятия служат для закрепления изученного материала и для контроля уровня подготовленности студентов по изучаемой дисциплине. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал. В конце занятия преподаватель подводит итоги и объявляет оценки студентам. Для текущего контроля знаний студентов используются коллоквиумы, домашние задания. При подготовке к занятиям и самостоятельном изучении материала по дисциплине, студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя, связанными с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями)по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к зачету и экзамену

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых,

аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.
- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel
- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
- информационно-поисковые системы:
GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
-оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология хранения и переработки плодов и овощей»

Направление подготовки	
Код направления подготовки	35.03.04
Профиль подготовки	Агрономия
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.14

Грозный 2022г.

Эсхаджиева Х.Х. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология хранения и переработки плодов и овощей» / Сост. Х. Х.Эсхаджиева – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А. А. Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции» (протокол №1 от 12 сентября 2022г.) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669 с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□Х.Х.Эсхаджиева

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им.А.А.Кадырова»

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....281

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология переработки зерна и хлебопечения», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы......281

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....281

4. Содержание и структура дисциплины.....281

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» вариативная часть блок 1 (Б1.В.ОД.1)......189

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....190

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....196

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)......292

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)....292

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....293

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....293

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование представлений, теоретических знаний и практических навыков по биохимическому составу, режимам хранения, методам переработки плодов и овощей.

Задачи: выяснение биохимического состава плодов и овощей и его влияние на качество продукции;

изучение факторов и процессов, происходящих при хранении продукции плодоводства и овощеводства;

изучение технологий хранения плодов и овощей;

освоение технологий переработки плодов и овощей.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология хранения и переработки плодов и овощей», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Способен реализовать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства (ПКР-5);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: биохимический состав плодов и овощей; факторы, формирующие лежкость плодоовощной продукции и ее сохраняемость; процессы, происходящие при хранении; виды потерь; режимы хранения; методы и технологии хранения; методы и технологии переработки плодов и овощей;

Уметь: проводить квашение, 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; расчета емкости хранилищ и укрытий.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология **хранения и переработки плодов и овощей**» относится к дисциплинам вариативной части. Предшествующие дисциплины: биохимия плодов и овощей.

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 по очной и заочной формам обучения 4 зачетных единиц (144 часов

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов	
	№ 8 семестра	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**48**	**48**
Лекции (Л)	24	24
Практические (ПЗ)	24	24
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	**69**	**69**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**		
Расчетно – графические задания (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов	69	69
Зачет/экзамен	**Экзамен 27**	**27**

4.2. Содержание разделов дисциплины.

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Биохимическая характеристика плодов и овощей	Общая характеристика химического состава плодов и овощей. Пищевое, диетическое и лечебное значение плодоовощной продукции. Нормы потребления плодов и овощей.	Устный опрос

		Тенденция в уровне потребления разных групп плодов и овощей. Роль высокого содержания воды для физиологических и биохимических процессов. Количественные и качественные изменения воды в плодах и овощах при хранении. Свободные и связанные формы воды.	
		Углеводы. Сахара. Энергетическое и вкусовое значение Сахаров. Виды Сахаров, их содержание в плодах и овощах. Превращение Сахаров при хранении и переработке плодов и овощей. Карамелизация Сахаров при высокой температуре. Взаимодействие Сахаров и азотистых веществ с образованием меланоидинов. Гигроскопичность Сахаров. Сахароспирты. Роль Сахаров в изменении потребительских и технологических свойств плодоовощной продукции, а также ее сохраняемости. Крахмал. Содержание в плодах и овощах, превращения при созревании, хранении и переработке. Технологические свойства крахмала, продукты, получаемые из него. Клетчатка. Содержание в плодах и овощах. Значение клетчатки и гемицеллюлоз в определении механической прочности тканей, устойчивости к механическим воздействиям на плоды и овощи при уборке и транспортировке, деятельности пищеварительных органов. Пектиновые вещества. Содержание в плодах и овощах, превращения при созревании, хранении и переработке. Роль пектиновых веществ в формировании потребительских свойств и лежкоспособности плодов и овощей. Количественные и качественные изменения пектиновых веществ. Желирующие свойства пектина. Продукты, получаемые на основе	Устный опрос

		пектинов.	
		Органические кислоты. Кислоты, содержащиеся в плодах и овощах. Роль кислот в формировании вкуса, процессе дыхания. Содержание кислот. Вкусовое значение кислот. Роль кислот в определении режима стерилизации, в производстве солено-квашеной и маринованной продукции. Роль в обмене веществ и возникновении физиологических расстройств плодов и овощей при хранении.	Устный опрос
		Азотистые вещества Формы азотистых веществ, содержание в плодах и овощах. Нуклеиновые кислоты и нуклеопротеиды. Изменения в комплексе азотистых веществ при хранении в процессе дифференциации почек овощей, дозревании плодов.	Устный опрос
		Жирорастворимые пигменты Содержание в плодах и овощах. Физиологическое значение. Изменения при созревании, хранении и переработке плодов и овощей. Воски и жиры. Влияние на потребительские свойства плодов и овощей. Значение в устойчивости плодов и овощей к испарению и поражению микроорганизмами. Кутин. Урсоловая кислота. Алкалоиды.	Устный опрос
		Фенольные соединения Моно- и полифенолы, содержащиеся в плодах и овощах. Флавоноиды. Р-витаминная активность отдельных флавоноидов. Антоцианы и изменение окраски продукции при консервировании, связанное с их превращениями. Дубильные вещества, их формы, ферментативное окисление с образованием темноокрашенных флобафенов. Роль фенольных соединений в устойчивости к фитопатогенным микроорганизмам при	Устный опрос

		хранении, в явлениях покоя и созревания, в технологических процессах переработки (производство соков, компотов, вин).	
		Витамины Водо- и жирорастворимые витамины, содержащиеся в плодах и овощах. Физиологическое значение, нормы потребления. Изменения в содержании витаминов при хранении, переработке плодов и овощей. Витаминоподобные вещества (каротин, витамин U, инозит, тартроновая кислота).	Устный опрос
		Гликозиды Гликозиды картофеля, овощей и плодов. Значение в устойчивости плодов и овощей к фитопатогенным микроорганизмам при хранении и определении вкуса и запаха. Антибиотические свойства некоторых гликозидов.	Устный опрос
		Ферменты плодов и овощей Содержание. Значение их инактивации в процессах переработки для предотвращения нежелательных изменений вкуса, аромата, цвета продукции. Ферментативные препараты и их роль в технологических процессах переработки.	Устный опрос
		Фитонциды и фитоалексины Содержание в плодах и овощах. Способность подавлять или прекращать жизнедеятельность патогенных микроорганизмов, бактерицидные свойства. Фитоалексины в реакциях "сверхчувствительности" плодов и овощей. Минеральные вещества Основные микро- и макроэлементы, их физиологическое значение, содержание в плодах и овощах. Тяжелые металлы. ПДК.	Устный опрос

		Меры предотвращения накапливания тяжелых металлов плодами и овощами.	
2	Хранение плодов и овощей	Факторы, формирующие лежкость плодоовощной продукции и ее сохраняемость Зональные особенности районов страны и сортовое районирование плодов и овощей. Влияние климатических факторов на проявление сортовых особенностей. Сроки созревания плодов и овощей в различных климатических зонах. Влияние погодных условий конкретного вегетационного периода на качество плодоовощной продукции. Оптимальные параметры температуры и осадков для формирования лежкоспособной плодоовощной продукции.	Устный опрос
		Тип почвы и рациональное размещение плодов и овощей в условиях хозяйств. Механический состав почв и качество клубней и корнеплодов, устойчивость их к различным патогенам при хранении. Качество плодов и винограда на различных типах рельефа и почвы. Влияние содержания и соотношения питательных веществ в почве на качество плодоовощной продукции.	Устный опрос
		Удобрения и орошение. Система удобрения как наиболее действенный фактор, определяющий качество и сохраняемость плодов, овощей, картофеля. Специфическое влияние уровня доступного азота, фосфора и калия на состав и строение тканей плодов и овощей. Нитраты в плодоовощной продукции. ПДК. Система агротехнических приемов, снижающая содержание нитратов в плодоовощной продукции. Влияние применения микроэлементов на формирование качества плодов, овощей и картофеля и их сохраняемость. Характер созревания и качество плодов и овощей при различных уровнях орошения и	Устный опрос

		питания. Влияние норм удобрений и орошения на лежкость, устойчивость к патогенам, ферментативную активность, функциональные расстройства плодов и овощей.	
		Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей Физические процессы. Испарение воды. Механизм испарения воды. Обратимое и необратимое увядание. Водоудерживающая способность тканей. Интенсивность испарения воды. Конденсация. Причины конденсата. Переохлаждение, замерзание. Физиолого-биохимические процессы. Дыхание — основной процесс обмена веществ плодов и овощей при хранении. Устойчивость системы дыхания и изменение ее во время хранения. Превращения и использование пластических веществ и энергии в окислительно-восстановительных процессах (дыхательный коэффициент, окисление аскорбиновой кислоты, полифенолов, липидов; изменение крахмала; распад пектиновых веществ; гидролитическое расщепление белков; гидролиз дубильных веществ). Анатомо-морфологические процессы. Ростовые процессы. Видоизменения покровных тканей и новообразования тканей. Дифференциация точек роста. Раневые процессы. Микробиологические процессы. Проявление и развитие скрытых признаков повреждения микроорганизмами. Источники инфекции. Интенсивность микробиологических процессов при хранении плодов и овощей. Предотвращение и снижение потерь от микробиологической порчи.	Устный опрос
		Виды потерь плодоовощной продукции	Устный опрос

		Количественные и качественные потери. Естественная убыль массы, ее нормирование и списание. Актируемые потери, возникающие в результате микробиологических, физиологических и биохимических процессов при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери плодов и овощей.	
		Обоснование режимов хранения Понятия лежкости и сохраняемости. Лежкость картофеля и двулетних овощей. Лежкость плодов и плодовых овощей. Лежкость зеленных овощей, ягод и косточковых плодов. Дыхание — основной процесс обмена веществ плодов и овощей при хранении. Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным воздействиям.	Устный опрос
		Условия хранения картофеля, овощей и плодов. Температура. Влияние на интенсивность дыхания плодов и овощей и развитие микроорганизмов. Нарушение обмена веществ при температуре ниже "биологического нуля". Состояние переохлаждения и точка замерзания. Выбор температуры хранения в зависимости от особенностей сортов, физиологического состояния продукции. Влажность среды. Влияние на потери влаги. Предотвращение отпотевания. Газовый состав среды. Влияние на интенсивность дыхания плодов и овощей и развитие микроорганизмов. Значение углекислого газа в процессах де- и карбоксилирования. Типы газового состава среды для хранения плодов и овощей. Значение этилена и других летучих веществ в созревании плодов и овощей. Химические агенты и физические факторы. Применение химических и биологических веществ, задерживающих прорастание картофеля, а также	Устный опрос

		распространение микробиологический и физиологической порчи плодов и овощей. Применение облучения обычным светом, ультрафиолетовым светом, рентгеновскими лучами, радиоактивное облучение. Особенности условий в массе хранящихся картофеля, овощей и плодов. Тепло- и влаговыделение, теплоемкость и теплопроводность, рассеивание тепла и влаги—факторы, обусловливающие условия в штабелях продукции. Самосогревание и отпотевание. Роль скважности, размеров штабеля и воздухообмена в поддержании оптимальных условий хранения.	
		Товарная обработка, предварительное охлаждение, транспортировка Особенности уборки и послеуборочной подготовки плодов и овощей к хранению. Сортировка и калибровка продукции и оборудование для этой цели. Материалы, методы и виды упаковки, ее маркировка. Предварительное охлаждение и его эффективность. Методы и оборудование предварительного охлаждения плодов и овощей. Способы транспортировки и виды транспортного оборудования.	Устный опрос
		Общая классификация методов хранения. Полевое хранение — типовые и модернизированные бурты и траншеи, постоянные буртовые площадки, снегование. Стационарные сооружения — их типы по системе вентиляции, охлаждения и регулирования газового состава среды. Преимущества и недостатки различных способов хранения.	Устный опрос
		Способы полевого хранения. Типовые бурты и траншеи: выбор и планировка участка; разбивка дорог; размеры; типы укрытий; материалы и их толщина; применение новых полимерных	Устный опрос

		материалов; система вентиляции. Модернизированные бурты и траншеи: постоянное укрытие; бурты коридорного типа; размещение продукции в затаренном виде; постоянные буртовые площадки с активным вентилированием. Снегование: особенности снегования картофеля и овощей. Контроль режима хранения и состояния продукции при полетом хранении.	
		Стационарные хранилища. Основные характеристики: назначение, вместимость, планировка, строительно-конструктивные особенности, системы регулирования условий хранения, способы размещения продукции, механизация загрузки и выгрузки, экономические показатели. Холодильники. Теоретические основы холодильной обработки плодов и овощей. Режимы и продолжительность охлаждения. Применение сухого льда. Ледники различных типов. Машинное охлаждение. Принципы работы холодильных машин. Хладагенты и хладоносители. Охлаждающие приборы. Строительно-конструктивные особенности холодильников. Тепло -, паро-, гидроизоляция. Современные полимерные строительные материалы для производства тепло -, паро-, гидроизоляции. Специфика строительства и эксплуатации холодильников с регулируемой газовой средой (РГС). Системы поддержания заданного газового состава в камерах длительного хранения. Газогенераторы, типы и принципы получения измененного состава газовой среды. Скрубберы, диффузионные газообменники. Техника хранения плодов в холодильниках с РГС. Системы автоматизации технологических процессов хранения плодов и овощей в активно вентилируемой и регулируемой газовой среде.	Устный опрос
		Технология хранения отдельных видов	Устный опрос

		овощей и плодов Хранение картофеля. Особенности картофеля как объекта хранения: продолжительность периода покоя, способность к новообразованию поврежденных покровных тканей, взаимопревращение крахмала и Сахаров в зависимости от условий хранения, интенсивность тепло- и влаговыделения. Условия хранения картофеля в связи с сортовыми особенностями, физиологическим состоянием по периодам хранения (лечебный, основной, весенний), хозяйственным назначением. Технология хранения: механизированная уборка, активное вентилирование, контейнерное хранение, механизированная товарная обработка перед реализацией. Особенности хранения картофеля в буртах, траншеях, хранилищах. Меры сокращения потерь картофеля при хранении. Хранение капусты. Особенности капусты как объекта хранения: биологические процессы, их развитие во время хранения, относительная морозостойкость, интенсивность тепло- и влаговыделения, морфоанатомические особенности лежких сортов. Особенности условий хранения капусты продовольственного и семенного назначения. Технология хранения, роль агротехники в повышении сохраняемости капусты, размещение и особенности хранения в буртах и траншеях, в хранилищах, снегование капусты. Особенности хранения краснокочанной, савойской, брюссельской, цветной капусты и кольраби. Меры сокращения потерь капусты при хранении. Хранение корнеплодов. Особенности основных видов корнеплодов как объектов хранения: вызревание и его показатели, недопустимость подвядания и подмораживания, интенсивность тепло- и	

		влаговыделения. Условия хранения: роль температуры, влажности и состава газовой среды в сохраняемости корнеплодов. Технология хранения: различия в способах хранения свеклы и моркови, значение переслойки грунтами и упаковки в полимерные материалы. Меры сокращения потерь корнеплодов при хранении. Хранение лука и чеснока. Особенности лука и чеснока как объектов хранения. Вызревание луковиц и его показатели. Характеристика состояния покоя сортов лука. Устойчивость лука и чеснока к отрицательным температурам и низкой относительной влажности воздуха. Зависимость сохраняемости от степени вызревания и просушки луковиц. Условия хранения лука-севка, лука-матки и лука продовольственного. Технология хранения: роль агротехнических приемов в повышении сохраняемости, теплый, холодный и тепло-холодный способы хранения лука и чеснока. Хранение плодовых овощей. Хранение и дозревание томатов при различной температуре (в т.ч. с применением этилена). Хранение огурцов с применением упаковки в усадочные полимерные материалы. Хранение бахчевых овощей. Хранение яблок. Особенности яблок как объектов хранения: характер послеуборочного дозревания, устойчивость к переохлаждению и изменению состава газовой среды. Условия хранения в связи с особенностями сортов. Технология хранения: техника уборки и товарной обработки плодов, размещение в хранилищах и холодильниках, применение упаковки в полимерные пленки и хранение в регулируемой газовой среде. Меры сокращения потерь яблок при хранении.	

		Хранение груш. Особенности хранения груш в сравнении с яблоками. Хранение тропических и субтропических фруктов и овощей. Особенности хранения цитрусовых плодов, бананов, ананасов, манго, киви, фанатов. Физиологические расстройства при переохлаждении. Хранение винограда. Сохраняемость винограда в зависимости от сортовых особенностей и условий выращивания. Технология уборки и упаковки. Меры предотвращения развития болезней при хранении.	
3	Переработка плодов и овощей	Методы переработки плодов и овощей: физические, микробиологические и химические. Физические: тепловая стерилизация, включая асептическое консервирование; сушка, включая сублимационную; замораживание; консервирование высокими концентрациями сахара, соли, спирта; консервирование с применением обеспложивающих фильтров.	Устный опрос
		Микробиологические: методы, основанные на накоплении молочной кислоты и спирта—квашение капусты, соление огурцов, томатов и других овощей; мочение плодов и ягод; плодово-ягодное виноделие. Химические: сульфитация; применение бензоата натрия и сорбиновой кислоты; применение уксусной кислоты в сочетании с пастеризацией.	Устный опрос
		Сырье и его подготовка. Отбор сырья. Транспортировка сырья. Стадии зрелости плодов и овощей. Показатели качества сырья, предназначенного для переработки. Кратковременное хранение сырья. Калибровка. Сортировка-инспектирование. Мойка. Очистка и измельчение. Бланширование. Протирание.	Устный опрос

		Консервирование теплой стерилизацией. Стерилизация и пастеризация. Зависимость стерилизующего эффекта при нагревании от особенностей сырья и состава микрофлоры. Формула стерилизации. Аппараты, машины, оборудование для тепловой стерилизации. Виды тары и учет консервированной продукции.	
		Овощные натуральные консервы. Особенности технологии. Зеленый горошек, цельноконсервированные огурцы, томаты и другие овощи. Овощные закусочные консервы. Особенности технологии. Консервы из смеси овощей, обжаренных в растительном масле, и бланшированных овощей. Обеденные консервы— многокомпонентные смеси из обжаренных или пассерованных овощей в животных и растительных жирах с добавлением томатной пасты, соли, сахара и пряностей.	Устный опрос
		Томатопродукты. Показатели качества и технология производства томатного сока, томата-пюре, томата-пасты, томатных соусов. Машины и оборудование для производства томатопродуктов. Концентрирование в условиях вакуума. Плодово-ягодные пюреобразные продукты. Требования к качеству сырья. Технологический процесс. Оборудование по производству пюре. Соки плодовые и ягодные. Соки овощные. Соки осветленные и неосветленные, концентрированные, с мякотью. Технологический процесс. Машины и оборудование. Плодово-ягодные экстракты и сиропы. Плодово-ягодные компоты. Требования к качеству сырья.	Устный опрос
		Технологические операции. Оборудование поточных линий по производству	Устный опрос

		компотов. Маринование. Консервирующее действие уксусной кислоты. Маринады пастеризованные. Овощные и плодовые маринады. Маринады-ассорти. Технологические операции. Оборудование. Особенности асептического консервирования. Установки для асептического консервирования. Виды порчи консервов и меры предотвращения. Условия хранения консервов. Комплексное использование отходов консервного производства. Консервирование сахаром. Варенье. Влияние на диффузию сахарных сиропов в плоды условий варки, температуры, вакуума. Варка варенья при атмосферном давлении—одно- и многократная. Варка варенья в вакуум-аппаратах. Меры по предотвращению засахаривания варенья. Джем. Требования к качеству сырья. Желирование сиропа. Технология варки. Повидло, мармелад, желе. Соотношение пюре и сахара при варке повидла, мармелада, желе. Пастила, цукаты, глазированные плоды, киевское варенье, сухое варенье. Сушка плодоовощной продукции. Процессы, происходящие при сушке плодов и овощей, внешняя и внутренняя диффузия влаги, термодиффузия. Требования к сырью и способы его подготовки. Способы сушки плодов и овощей: конвективный, контактный, сублимационный, флюидизационный, радиационный. Солнечная сушка плодов. Сушка плодов и овощей в сушильных установках. Ленточные, туннельные, распылительные, вальцовые, аэрофонтанные типы сушилок. Технология сублимационной сушки. Установки.	

		Упаковка и условия хранения сушеных плодов и овощей. Консервирование быстрым замораживанием. Правила быстрого замораживания. Требования к качеству сырья и его подготовка. Технология быстрого замораживания. Скороморозильные установки: туннельные, многоплиточные, конвейерные, флюидизационные. Упаковка и хранение замороженных плодов и овощей. Микробиологические методы консервирования. Общая характеристика микробиологических методов консервирования. Естественные консерванты. Интенсивность молочнокислого брожения. Продукты побочных брожений. Роль создания анаэробных условий, температуры, добавления поваренной соли и пряных растений в производстве солено-квашеных продуктов. Организация и технология квасильно-засолочных пунктов. Типовые проекты. Квашение капусты. Требования к качеству сырья и способы его подготовки. Сорта. Тара и ее подготовка. Технология квашения. Рецептуры. Способы создания анаэробных условий. Контроль и регулирование процесса брожения. Использование чистых культур молочнокислых бактерий. Нормы затрат сырья и показатели качества квашеной капусты. Потери. Прогрессивные технологии квашения капусты. Расфасовка и хранение квашеной капусты. Соление огурцов и томатов. Требования к качеству сырья. Сорта. Тара и ее подготовка. Особенности технологии соления огурцов и томатов. Нормы закладки продукции и пряностей, концентрация рассола. Показатели	

		качества соленых огурцов и томатов. Способы хранения. Соление других овощей и грибов. Мочение яблок и ягод. Требования к качеству сырья. Тара и ее подготовка. Технология мочения. Особенности приготовления заливки. Показатели качества моченых плодов и ягод. Условия хранения. Переработка картофеля. Производство крахмала. Технологические процессы. Получение крахмала непрерывно-поточным методом. Агрегат ПКА. Технология производства картофеле продуктов: жареного хрустящего картофеля, крекеров, котлет и биточков, сухого картофельного пюре и крупки. Оборудование. Условия хранения картофеле продуктов. Применение химических консервантов. Сульфитация. Сухая и мокрая сульфитация. Десульфитация. Качество продукции и нормирование содержания сернистого ангидрида в продуктах. Техника безопасности при сульфитации. Использование при консервировании бензойной кислоты и бензоата натрия, сорбиновой кислоты и ее солей.	

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3 Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1.	2.	3.	4	5	6.	7.
1.	Биохимическая характеристика плодов и овощей	18	4	4		10

2.	Хранение плодов и овощей	36	8	8		20
3.	Переработка плодов и овощей	63	12	12		39
4.	экзамен	27				
	Итого:	*144*	24	24		69

4.4 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетенции (й)
Биохимическая характеристика плодов и овощей	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	10	ПКР-3
Хранение плодов и овощей	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	20	ПКР-3
Переработка плодов и овощей	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	39	ПКР-3

4.5 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.6 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1		2
	1	Общая характеристика химического состава плодов и овощей.	2
	1	Количественные и качественные изменения воды в плодах и овощах при хранении.	2
2	2	Хранение корне-клубнеплодов. Устройство буртов и траншей, расчет их емкости и площади участка	4
3	2	Хранение овощей. Определение вместимости стационарных хранилищ. Оценка овощехранилищ по технологическим показателям	4
4	3	Квашение капусты. Соление огурцов и томатов.	4
5	3	Консервирование сахаром.	4
6	3	Приготовление соков	4

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов	
	№ 9 семестра	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**28**	**28**
Лекции (Л)	14	14
Практические (ПЗ)	14	14
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	**112**	**112**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**		
Расчетно – графические задания (РГЗ)		
Реферат (Р)		

Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов	112	112
Зачет/экзамен	**Зачет-4**	**Зачет-4**

4.3 Разделы дисциплины, изучаемые в 9 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3.	4	5	6	7
1.	Биохимическая характеристика плодов и овощей	36	2	2		32
2.	Хранение плодов и овощей	52	6	6		40
3.	Переработка плодов и овощей	52	6	6		40
	зачет	4				
	Итого:	144	14	14		112

4.4 Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код Компетенции (й)
Биохимическая характеристика плодов и овощей	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	32	ПКР-3
Хранение плодов и овощей	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и	Собеседование	40	ПКР-3

	практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.			
Переработка плодов и овощей	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	40	ПКР-3

4.5 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.6 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	1	Количественные и качественные изменения воды в плодах и овощах при хранении.	2
2	2	Устройство буртов и траншей, расчет их емкости и площади участка	2
3	2	Определение вместимости стационарных хранилищ. Оценка овощехранилищ по технологическим показателям	2
4	3	Квашение капусты. Соление огурцов и томатов.	4
5	3	Консервирование сахаром.	2
6	3	Приготовление соков	2

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Хранение и переработка плодов и овощей»

1. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ И.Э. Цапалова [и др.]. —

Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 334 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4171 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные — М.: Российский университет дружбы народов, 2010—188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/11537 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Манжесов В. И., Попов И. А., Щедрин Д. С. Технология хранения растениеводческой продукции. – М.: КолосС, 2005. – 392 с.
4. Елисеева Л.Г., Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Изд. Дашков и К. 2012 г.
5. Кольман Я., Рем К.-Г. Наглядная биохимия. - М.: Мир, 2000. - 469 с.
6. Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей: Учеб-справ. пособие. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2001. 302с
7. Елисеева Л.Г., Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Изд. Дашков и К. 2012 г.
8. Технология переработки продукции растениеводства/Под ред. Н.М.Личко. –М, Колос, 2006.

Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

3. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)	Наименование оценочного средства
1.	Биохимическая характеристика плодов и овощей	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Хранение плодов и овощей	
3.	Переработка плодов и овощей	

Вопросы на зачет и экзамен.

1. Общая характеристика химического состава плодов и овощей и его влияние на здоровья человека.
2. Биологические особенности и технология хранения столовых корнеплодов.
3. Виды порчи консервов и меры по их предотвращению.
4. Основные виды болезней и повреждений овощной продукции при хранении.
5. Причины возникновения болезней овощей при хранении и способы предотвращения
6. Пищевое, диетическое и лечебное значение плодоовощной продукции. Годовые и суточные нормы потребления плодов и овощей на человека.
7. Основные представители Сахаров, зависимость от их свойств технологических особенностей плодов и овощей. Виды Сахаров, их содержание в плодах и овощах.
8. Биологические особенности и температура хранения лука и чеснока
9. Влияние условий выращивания и агротехнических приемов на качество и лежкость плодов и овощей.
10. Тара в консервном производстве (стеклянная, металлическая, полимерная, картонная).
11. Назначение Сахаров в жизнедеятельности плодов и овощей во время хранения. Роль Сахаров в применении потребительских и технологических свойств плодоовощной продукции и ее сохраняемость.
12. Краткая характеристика основных представителей углеводов.
13. Содержание в плодах и овощах крахмала и его превращение при созревании, хранении и переработке. Технологические свойства крахмала и продуктов, получаемых из него.
14. Клетчатка и полуклетчатка. Их содержание, превращение и назначение в плодах и овощах при хранении и переработке.
15. Пектиновые вещества. Их содержание и роль в формировании потребительских свойств и лежкости плодов и овощей. Продукты, получаемые на основе пектинов и их значение в питании человека.
16. Дать краткую характеристику органическим кислотам, их содержание в плодах и овощах, значение в хранении и переработке.
17. Краткая характеристика азотистых веществ и их содержание плодоовощной продукции.
18. Изменения в комплексе веществ при хранении в процессе дифференциации почек овощей и дозревании плодов.
19. Ферменты, как представители белков и их роль в обмене веществ при хранении плодов и овощей.
20. Нитраты - как естественный компонент обмена веществ растений. Их вред для здоровья человека.
21. Гликозиды и их значение в устойчивости плодов и овощей к фитопатогенным микроорганизмам при хранении и определении вкуса и запаха.
22. Представители фенольных соединений, их содержание и значение при хранении плодоовощной продукции и в питании человека.

23. Флавоноиды, их роль в окраске плодов и овощей, устойчивости к болезням. Особенности, учитываемые при обработке и хранении сочной продукции.
24. Дубильные вещества и их представители. Особенности, учитываемые при переработке и хранении плодов.
25. Эфирные масла, культуры их содержащие. Назначение и применение при переработке плодов и овощей.
26. Жирорастворимые пигменты и их представители. Изменение при созревании, хранении и переработки плодов и овощей. Назначение восков и жиров в плодах и овощах, их защитная роль при хранении и переработке.
27. Представители алкалоидов и их значение в питании человека.
28. Содержание витаминов в плодоовощной продукции. Значение витаминов в жизнедеятельности человека, суточная норма потребления.
29. Макро- и микроэлементы, и их физиологическое значение для плодоовощной продукции и человека.
30. Группы витаминов, растворимых в воде. Их содержание в плодах и овощах и значение в питании человека. Значение жирорастворимых витаминов для здоровья человека. Суточная потребность их.
31. Картофель, овощи и плоды как объекты хранения. Технологические и биологические основы лежкости. Классификация плодов и овощей по способности к хранению.
32. Факторы, влияющие на лежкость плодов, овощей и картофеля. Виды потерь плодоовощной продукции при хранении.
33. Устойчивость плодов и овощей к неблагоприятным условиям во время уборки, послеуборочной обработке и хранении.
34. Физические свойства плодов и овощей, их использование при хранении.
35. Биохимические и физиологические процессы, происходящие в сочной продукции при хранении.
36. Основные методы хранения плодов, овощей и картофеля. Временные и стационарные хранилища.
37. Способы создания микроклимата в хранилищах для успешного хранения плодов и овощей (искусственное и естественное охлаждение, устройства для обеспечения воздухообмена, увлажнители воздуха).
38. Технологии хранения с использованием модифицированной и регулированной газовой среды. Типы газовых сред и их применение в практике хранения плодов и овощей.
39. Правила размещения плодоовощной продукции при закладке на хранение при тарном хранении и хранении сплошной насыпью (навалом) с применением активного вентилирования и при его отсутствии.
40. Потери при хранении, транспортировании и реализации плодоовощной продукции. Виды потерь и порядок их списания. Мероприятия по предупреждению и сокращению потерь.
41. Особенности хранения картофеля. Биологические и морфологические особенности, определяющие способность к хранению; периоды и режимы хранения.

42. Способы и режимы хранения корнеплодов. Биологические и морфологические особенности, определяющие способность к хранению; периоды и режимы хранения.
43. Способы и режимы хранения белокочанной капусты.
44. Способы и режимы хранения лука репчатого.
45. Дозревание томатов. Способы и режимы хранения.
46. Хранение тыквенных овощей на примере огурца.
47. Хранение яблок.
48. Хранение груш. Особенности их хранения в сравнении с яблоками.
49. Хранение винограда.
50. Роль товарной обработки в формировании качества свежих плодов и овощей, их сохраняемости. Возможность механизации товарной обработки.
51. Тара и упаковка, их влияние на качество и лежкость плодов и овощей.
52. Механизация загрузки и выгрузки плодоовощной продукции при хранении.
53. Способы охлаждения плодоовощной продукции перед закладкой на хранение.
54. Состояние и перспективы развития рынка продуктов переработки плодов и овощей российского производства. Пищевая ценность выше указанной продукции.
55. Требования к качеству сырья. Факторы, влияющие на формирование качества продуктов переработки плодов и овощей.
56. Основные подготовительные технологические операции, предшествующие переработке плодоовощного сырья, их влияние на качество готовой продукции.
57. Классификация способов переработки плодов, овощей и картофеля.
58. Основные принципы хранения и консервирования продукции растениеводства по Я.Я. Никитинскому.
59. Теоретические основы микробиологических способов консервирования. Технология квашения капусты. Оценка качества готовой продукции.
60. Теоретические основы консервирования плодов и ягод сахаром. Основные виды продукции. Технология приготовления варенья.
61. Химическое консервирование плодов и овощей. Технология маринования овощей.
62. Особенности плодов и овощей как объектов хранения.
63. Понятия «лежкость» и «сохраняемость».
64. Пищевая ценность замороженных плодов и овощей. Особенности технологии замораживания и дефростации. Хранение, транспортирование и реализация замороженной продукции.
65. Способы сушки плодов и овощей. Особенности упаковки, хранения и транспортирования сушеной продукции.
66. Технология засолки томатов и огурцов. Оценка качества продукции. Условия хранения.
67. Консервирование плодов и овощей в герметически укупоренной таре с применением тепловой стерилизации. Виды консервов.

68. Классификация, пищевая ценность и технология приготовления натуральных соков. Способы их консервирования.
69. Оптимальный температурный режим хранения плодов и овощей,
70. Группировка плодов и овощей по отношению к температуре хранения
71. Причины накопления овощной продукцией нитратов и меры его предотвращения.
72. Изменение содержания нитратов при хранении и переработке
73. Применение газовых сред при хранении плодов и овощей.
74. Типы РГС, способы их создания, технологическое оборудование, применяемое для этих целей.
75. Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость плодоовощной продукции.
76. Причины возникновения отпотевания и способы его предотвращения.
77. Понятие «способ хранения» Классификация способов хранения
78. Классификация сооружений для хранения плодоовощной продукции
79. Активное вентилирование картофеля и овощей при хранении.
80. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ в хранилищах
81. Основные виды болезней и повреждений овощной продукции при хранении.
82. Причины возникновения болезней при хранении плодов и способы предотвращения
83. Биологические особенности и технология хранения белокочанной капусты.
84. Консервирование тепловой стерилизацией.
85. Технология соления огурцов и томатов.
86. Технологии тепловой сушки плодов и овощей. Ленточные, вальцовые, распылительные сушилки.
87. Требования к качеству сырья для переработки. Методы детоксикации сырья.
88. Технология бланширования плодоовощного сырья при консервировании.
89. Упаковка и условия хранения сушеных и быстрозамороженных плодоовощных продуктов.
90. Консервирование сахаром. Технология варки варенья.
91. Технология измельчения и протирания плодоовощного сырья при переработке. Роль этих технологических операций при производстве пюре.
92. Технология производства натуральных овощных консервов.
93. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием.
94. Методы прогнозирования лежкости картофеля, плодов и овощей.
95. Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость плодоовощной продукции.
96. Причины возникновения отпотевания и способы его предотвращения.

97. Органолептический метод оценки качества плодов, овощей и продуктов их переработки. Техника дегустации.
98. Понятие «способ хранения» Классификация способов хранения
99. Классификация сооружений для хранения плодоовощной продукции.
100. Буртовой и траншейный способы хранения овощей.

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

4. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Колобов С.В., Памбухчиянц О.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 397 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14104. — ЭБС «IPRbooks», по паролю Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Т.В. Плотникова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 311 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4173. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2. Дополнительная литература

8. Шевцов А.А. Зерносушение [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шевцов А.А., Дранников А.В., Купцов С.В.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 80 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/27315. — ЭБС «IPRbooks», по паролю
9. Технология переработки продукции растениеводства/Под ред. Н.М.Личко. –М: Колос, 2006.
10. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства/Под редакцией доктора сельскохозяйственных наук, профессора В.И.Филатова. -М.: КолосС,2004.
11. Послеуборочная обработка и хранение зерна//Вобликов Е.М. и другие// Ростов –на-Дону, 2001.
12. Маленький Б.Е., Лебедев В.Б., Винников Г.А.Технология приемки, хранения и переработки зерна. -М.: Агропромиздат, 1990.

7.3 Периодические издания

1. Хранение и переработка сельхоз сырья

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

1. http://www.iprbookshop.ru
2. http://www.knigafund.ru
3. http://www.geotar.ru
4. http://www.e.lanbook.ru
5. http://www.znanium.ru
6. http://www.bibliotech.ru
7. http://www.biblio-online.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями), по ключевым словам, курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

– доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

– интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

– оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

– предоставление учебников и другого печатного материала;

– пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

– электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

– кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

– базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

– информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

– оборудованная лекционная аудитория;

– специализированная аудитория (компьютерный класс);

– компьютерное оборудование;

– проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

Кафедра технологии производства и переработки с/х продукции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология переработки зерна и хлебопечения»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Код дисциплины	Б1.В.ДВ.01.01

Грозный2022г.

Эсхаджиева Х.Х.., Рабочая программа учебной дисциплины «Технология переработки зерна и хлебопечения» / Сост. Х. Х. Эсхаджиева – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции»(протокол №1 от 12 сентября 2022г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 технологии производства и переработки с/х продукции, (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669 с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

©Эсхаджиева Х.Х.

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»

Содержание

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....281

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология переработки зерна и хлебопечения», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы......281

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....281

4. Содержание и структура дисциплины.....281

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» вариативная часть блок 1 (Б1.В.ОД.1)......189

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....190

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....196

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)......292

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)....292

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....293

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....293

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области переработки зерна и хлебопечении.

Задачи: изучение характеристик и свойств сырья и готовой продукции; изучение технологий подготовки зерна к переработке; основных технологических процессов переработки зерна; изучение основ хлебопекарного производства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология переработки зерна и хлебопечения», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технологии производства и переработки с/х продукции».

Профессиональных:

1. способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства (ПКР-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные свойства основного и дополнительного сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки; основные процессы, протекающие при производстве и хранения 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология переработки зерна и хлебопечения» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1. Предшествующие дисциплины: технология производства продукции растениеводства. Дисциплина «Технология переработки зерна и хлебопечения» является предшествующей для следующих дисциплин: технология переработки продукции растениеводства, технология. хранения продукции растениеводства.

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 часов по дисциплине 4 зачетных единиц(144ч.)

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**4/144**
Контактная работа:	**51**	**16**
Занятия лекционного типа	17	8
Занятия семинарского типа	34	8
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	экзамен	зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**93**	**124**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2 Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Мукомольное производство	Введение. Мукомольное производство. Виды помолов. Классификация помолов. Формирование помольной партии.	С-собеседование

		Подготовка помольных партий. Подготовка зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельницы. Ситовое сепарирование. Выделение минеральных примесей. Очистка зерна от примесей, отличающихся длиной. Очистка зерна от металломагнитных примесей. Очистка зерна от примесей, отличающихся от него аэродинамическими свойствами. Очистка поверхности зерна. Гидротермическая обработка зерна. Обеззараживание зерна. Травмирование зерна в процессе подготовки к помолу. Классификация отходов, получаемых в зерноочистительном отделении. Переработка зерна в муку. Драной процесс. Сортировочный процесс. Процесс обогащения. Шлифовочный процесс. Размольный процесс. Выявление причин недобора муки, выработка муки. нестандартной по качеству.	
2	Переработка зерна в крупу	Технологические свойства зерна крупяных культур. Основные данные о строении зерна. Структурно-механические и физико-химические особенности зерна. Подготовка зерна к переработке. Последовательность технологических операций в зерноочистительном отделении крупозавода. Гидротермическая обработка зерна крупяных культур.	С-собеседование Т-тестирование;

			Переработка зерна в крупу. Сортирование зерна перед шелушением. Шелушение зерна. Сортирование продуктов шелушения. Крупоотделение. Шлифование и полирование крупы. Дробление ядра. Контроль крупы, побочных продуктов и отходов.	
3	Хлебопекарное производство		Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Последовательность и назначение отдельных технологических операций при производстве хлеба. Сырье хлебопекарного производства. Хлебопекарные свойства пшеничной муки. Хлебопекарные свойства ржаной муки. Характеристика и свойства других видов сырья, применяемого. при производстве хлебобулочных изделий. Хранение и подготовка сырья к пуску в производство. Хранение муки. Подготовка муки к производству. Хранение и подготовка дрожжей, соли, сахара и других видов сырья. Приготовление теста. Дозирование сырья. Замес и брожение теста. Приготовление пшеничного теста. Ускоренные способы приготовления теста. Способы приготовления теста из ржаной муки. Разделка теста. Процессы, происходящие в тестовой заготовке	С-собеседование Т-тестирование;

		при выпечке хлеба. Хранение хлебобулочных изделий. Выход хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба	

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4.	5.	6	7.
1	Мукомольное производство	52	6	12		34
2	Переработка зерна в крупу	39	4	10		25
3	Хлебопекарное производство	53	7	12		34
	Итого:	**144**	**17**	**34**		**93**

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Мукомольное производство	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	34	ПКР-1
Переработка зерна в крупу	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и	Собеседование	25	ПКР-1

	практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.			
Хлебопекарное производство	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	34	ПКР-1

4.5 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.6 Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1.	1	Виды помолов. Классификация помолов.	4
2.		Подготовка зерна к помолу в зерноочистительном отделении мельницы. Переработка зерна в муку Драной процесс. Сортировочный процесс.	8
3.	2	Технологические свойства зерна крупяных культур. Подготовка зерна к переработке. Последовательность технологических операций в зерноочистительном отделении крупозавода.	10
4.	3	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий.	6
5.		Приготовление пшеничного теста. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при выпечке хлеба. Хранение хлебобулочных изделий.	6

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы обучающихся/Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов	
	№ семестра 3	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем:	**16**	**16**
Лекции (Л)	8	8
Практические (ПЗ)	8	8

Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	**124**	**124**
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**		
Расчетно-графические задания (РГЗ)		
Реферат (Р)		
Эссе (Э)		
Самостоятельное изучение разделов	124	124
Зачет/экзамен	**Зачет 4**	**4**

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в _9_ семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
1	Мукомольное производство	44	2	2		40
2	Переработка зерна в крупу	44	2	2		40
3	Хлебопекарное производство	52	4	4		44
	зачет	4				
Итого:		***144***	***8***	***8***		***124***

4.4. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)

Мукомольное производство	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	40	ПКР-1
Переработка зерна в крупу	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	40	ПКР-1
Хлебопекарное производство	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия. Подготовка к лекции, практическому занятию, промежуточному контролю.	Собеседование	44	ПКР-1

4.5. Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.6. Практические занятия (семинары)

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1.	1	Подготовка зерна к помолу Формирование помольной партии Переработка зерна в муку Драной процесс. Сортировочный процесс.	2

2.	2	Технологические свойства зерна крупяных культур. Подготовка зерна к переработке. Переработка зерна в крупу. Шелушение зерна. Сортирование продуктов шелушения.	2
3.	3	Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Приготовление пшеничного теста. Факторы, влияющие на выход хлеба. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба	4

4.5. Курсовой проект (курсовая работа) не предусмотрен по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология переработки зерна и хлебопечения»

1. Тарасенко С.С. Современная технология мукомольного производства. Часть I. Теоретические основы технологии муки [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.С. Тарасенко, Н.П. Владимиров. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 174 с. — 978-5-7410-1975-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/78836.html
2. Пашук З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: справочник/ Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 400 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15935 ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач

3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Вопросы, выносимые на зачет/экзамен

1. Характеристика зерна, как объекта переработки зерна в муку (строение зерна, его химический состав, физико-химические и структурно- механические свойства.
2. Основные операции подготовки зерна к помолу.
3. Размол зерна и формирование сортов муки.
4. Виды помолов пшеницы и ржи
5. Сортовые помолы пшеницы
6. Сортовые помолы ржи.
7. Особенности технологического процесса на предприятиях малой мощности.
8. Ассортимент и качество муки.
9. Хранение муки. Созревание муки.
10. Причины порчи муки при хранении.
11. Характеристика крупяного сырья.
12. Ассортимент крупы.
13. Структурная схема технологического процесса получения крупы
14. Основные операции подготовки зерна к переработке в крупу.
15. Основы технологии производства крупы.
16. Калибрование и шелушение зерна. Определение эффективности шелушения.
17. Сортирование продуктов шелушения.
18. Шлифование и полирование крупы.
19. Показатели качества крупы.
20. Пищевая ценность хлеба.
21. Ассортимент хлебобулочных изделий.
22. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
23. Хлебопекарные свойства муки.
24. Технологический процесс приготовления хлеба. Основные операции.
25. Способы приготовления теста.
26. Обработка, разделка теста, выпечка.
27. Выход хлеба
28. Показатели качества хлеба.
29. Дефекты и болезни хлеба.
30. Сортовые помолы ржи
31. Пищевая и биологическая ценность крупяного зерна.

32. Производство пшена.
33. Производство гречневой крупы.
34. Производство рисовой крупы.
35. Производство овсяных продуктов.
36. Производство ячменной крупы.
37. Производство кукурузной крупы.
38. Производство гороховой крупы.
39. Новые виды крупяных продуктов.
40. Контроль технологического процесса производства крупы.
41. Химический состав и пищевая ценность растительных масел.
42. Ассортимент и классификация растительных масел.
43. Характеристика и виды масличного сырья, используемые для получения растительных масел.
44. Технология производства растительных масел.
45. Способы получения растительных масел.
46. Очистка растительных масел
47. Показатели качества и дефекты растительных масел.
48. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел
49. Способы производства хлебных изделий.
50. Характеристика основных этапов производства хлеба.
51. Виды и сорта муки, используемые в хлебопекарном производстве.
52. Понятие «сила пшеничной муки».
53. Клейковина и сила пшеничной муки.
54. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
55. Дополнительное сырье хлебопекарного производства.
56. Подготовка сырья в хлебопекарном производстве.
57. Дозирование сырья и замес теста.
58. Способы приготовления пшеничного теста.
59. Ускоренные способы приготовления теста.
60. Способы приготовления ржаного теста.

Критерии оценки:

Оценка «зачет» выставляется обучающемуся, если студент демонстрирует полные и содержательные знания материала, усвоение взаимосвязи элементов системы публичного управления, их содержания, практику оперирования основными терминами и категориями публичного управления, используя научные точки зрения на обсуждаемые проблемы, умеет отстаивать свою позицию; допускается наличие неточностей в ответе, либо отсутствие ответов на отдельные дополнительные вопросы.

Оценка «незачет» выставляется обучающемуся, если он не отвечает на поставленный вопрос, не ориентируется в понятиях и категориях публичного управления, не демонстрирует знания основного учебно-программного материала.

6.2. **Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

I:

S: Рекомендованный тип шелушителя для производства перловой крупы:

-: Вальцедековый станок

-: двухвалковый шелушитель с резиновыми валками

+: машина интенсивного шелушения

-: шелушильный постав

I:

S: Сода используется при производстве майонеза с целью:

-: нейтрализации свободных жирных кислот

-: улучшения вкуса

+: повышения растворимости белков

-: улучшения цвета

I:

S: Сепарирование продуктов размола зерна по размерам при мукомольном производстве осуществляется:

-: аспираторах

-: дуаспираторах

-: воздушно-ситовых сепараторах

+: рассевах

I:

S: Натура зерна – это:

-: состояние зерна;

+: масса зерна в определенном объеме;

-: плотность зерна;

-: форма, размеры и цвет зерна.

Методические рекомендации по выполнению тестов

Тест – это стандартизованное задание, по результатам выполнения которого дается оценка уровня знаний, умений и навыков испытуемого. Педагогический тест определяется как система задач и (или) вопросов определенного содержания, специфической формы, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний

каждого испытуемого. В процессе решения тестов студент должен выбрать один или несколько верных ответов из предложенных вариантов ответов.

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует полные и содержательные знания материала, а именно отвечает на 90 процентов тестов правильно; оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обнаруживает твердые, но в некоторых вопросах неточные знания парламентского права, а именно отвечает на 70 процентов тестов правильно;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знания основного учебно-программного материала, но допускает существенные неточности в ответе, которые проявляются в том, что он отвечает на 60 процентов тестов правильно;

Оценка неудовлетворительно» выставляется студенту, если он отвечает правильно на менее, что 40 процентов тестов.

6.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Мукомольное производство	ПКР-1	Устный опрос
2	Переработка зерна в крупу	ПКР-1	Устный опрос
3	Хлебопекарное производство	ПКР-1	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Одним из видов формирования компетенции являются участие в практических (семинарских) занятиях.

Семинарское (практическое) занятие – это форма работы, где студенты максимально активно участвуют в обсуждении темы. Для того, что семинарские занятия проходили эффективно и продуктивно, необходимо учесть следующие моменты:

– Для подготовки к семинару необходимо взять план семинарского занятия (у преподавателя или на кафедре).

– Самостоятельную подготовку к семинарскому занятию необходимо начинать с изучения понятийного аппарата темы. Рекомендуем использовать справочную литературу (словари, справочники, энциклопедии), целесообразно создать и вести свой словарь терминов.

– На семинар выносится обсуждение не одного вопроса, поэтому важно просматривать и изучать все вопросы семинара, но один из вопросов исследовать наиболее глубоко, с использованием дополнительных источников (в том числе тех, которые вы нашли самостоятельно). Не нужно пересказывать лекцию.

– Важно запомнить, что любой источник должен нести достоверную информацию, особенно это относится к Internet-ресурсам. При использовании Internet-ресурсов в процессе подготовки не нужно их автоматически «скачивать», они должны быть проанализированы. Не нужно «скачивать» готовые рефераты, так как их однообразие преподаватель сразу выявляет, кроме того, они могут быть сомнительного качества.

– В процессе изучения темы анализируйте несколько источников. Используйте периодическую печать - специальные журналы.

– Полезным будет работа с электронными учебниками и учебными пособиями в Internet-библиотеках. Зарегистрируйтесь в электронно-библиотечной системе www.iprbookshop.ru

– В процессе подготовки и построения ответов при выступлении не просто пересказывайте текст учебника, но и выражайте свою личностно-профессиональную оценку прочитанного.

– Принимайте участие в дискуссиях, круглых столах, так как они развивают ваши навыки коммуникативного общения.

– Если к семинарским занятиям предлагаются задания практического характера, продумайте план их выполнения или решения при подготовке к семинару.

– При возникновении трудностей в процессе подготовки взаимодействуйте с преподавателем, консультируйтесь по самостоятельному изучению темы.

– Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Текущий контроль успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 3 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Зачет проводится по окончании теоретического обучения до начала экзаменационной сессии по расписанию зачетной недели. Зачет проводится в устной форме, количество вопросов в зачетном задании – 2. Объявление результатов проводится в день зачета. Результаты аттестации заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

5 Тарасенко С.С. Современная технология мукомольного производства. Часть I. Теоретические основы технологии муки [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.С. Тарасенко, Н.П. Владимиров. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 174 с. — 978-5-7410-1975-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/78836.html

2. Канивец, И. А. Технология тесторазделочных процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. А. Канивец. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Высшая школа, 2008. — 93 с. — 978-985-06-1484-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20152.html

7.2 Дополнительная литература:

1. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 287 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4165.html

7.3 Периодические издания

5. Агротехника и технологии
6. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru

http://www.knigafund.ru

http://www.geotar.ru

http://www.e.lanbook.ru

http://www.iprbookshop.ru

http://www.bibliotech.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2. Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3. При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4. Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями), по ключевым словам, курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5. Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6. Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

-доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

-интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

-оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

-предоставление учебников и другого печатного материала;

-пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

-электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

-кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

- Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

- оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор.

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт
Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Технология хлебобулочных и макаронных изделий»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.ДВ.01.02

Грозный 2022г.

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М.М. Шагаипов 2022
□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1**. Цели и задачи изучения дисциплины**.....264
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология хлебобулочных и макаронных изделий», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы......264
4. Содержание и структура дисциплины 265
4.1 Структура дисциплины.....265

4.3. Разделы дисциплины.....267

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине 268

4.5 Практические занятия (семинары).....268

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» базовой части блока 1 (Б1.В.ДВ.01.02).....269
6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 270
Этапы формирования и оценивания компетенций.....271
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....272
7.3. Периодические издания.....273

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)......273
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....273
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....274
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 274

1**. Цели и задачи изучения дисциплины**

Цель освоения дисциплины: изучение основных процессов, протекающие при производстве и хранении хлебобулочных изделий, современные достижения науки в технологии производстве хлебобулочных изделий.

Задачи: изучение перспективы и проблемы развития макаронных и хлебобулочных изделий; технологических схем производства мучных кондитерских и булочных изделий; подготовки сырья к производству; подготовки муки и подготовки добавок.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология хлебобулочных и макаронных изделий», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные (ПКР):

- способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства - (ПКР-2);

В результате изучения 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» относится к дисциплинам базовой части блока 1 (Б1.В.ДВ.01.02). Предшествующие дисциплины: технология кондитерских изделий; хранение и переработка продукции растениеводства, технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки.

4. Содержание и структура дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**4/144**
Контактная работа:	**51**	**16**
Занятия лекционного типа	17	8
Занятия семинарского типа	34	8
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	экзамен	зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**93**	**124**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2. Содержание раздело в дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
.	Технология производства хлебобулочных изделий. изделий.	Основное и вспомогательное сырьё, материалы Технологические схемы производства мучных кондитерских и булочных изделий Подготовка сырья к производству Производство булочного и кондитерского теста, формование и выпечка изделий и полуфабрикатов Производство отделочных полуфабрикатов. Отделка, упаковка, маркировка, хранение изделий Расчет рецептур. Учет расхода сырья на производстве. Технологическая документация

.	Технология производства макаронных изделий	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Общая характеристика макаронных изделий. Подготовка сырья к производству. Подготовка муки и подготовка добавок. Аппаратурно-- технологическая схема производства макаронных изделий. Аппаратно-технологическая схема производства длиннотрубчатых и короткорезанных макаронных изделий. Этапы технологического процесса производства макаронных изделий. Приготовления макаронного теста. Виды замесов макаронного теста. Составление и расчет рецептуры. Оценка качества теста. Прессование и вакуумная обработка теста. Формирование сырых изделий. Разделка сырых макаронных изделий. Обдувка сырых изделий. Резка, штампование и раскладка изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции Сортирование и обработка продукции. Переработка брака. Упаковка продукции и упаковочные материалы. Правила и условия хранения продукции.
№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**
.	Технология производства хлебобулочных изделий. изделий.	Основное и вспомогательное сырьё, материалы Технологические схемы производства мучных кондитерских и булочных изделий Подготовка сырья к производству Производство булочного и кондитерского теста, формование и выпечка изделий и полуфабрикатов Производство отделочных полуфабрикатов. Отделка, упаковка, маркировка, хранение изделий

		Расчет рецептур. Учет расхода сырья на производстве. Технологическая документация
	Технология производства макаронных изделий	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Общая характеристика макаронных изделий. Подготовка сырья к производству. Подготовка муки и подготовка добавок. Аппаратурно-- технологическая схема производства макаронных изделий. Аппаратно-технологическая схема производства длиннотрубчатых и короткорезанных макаронных изделий. Этапы технологического процесса производства макаронных изделий. Приготовления макаронного теста. Виды замесов макаронного теста. Составление и расчет рецептуры. Оценка качества теста. Прессование и вакуумная обработка теста. Формирование сырых изделий. Разделка сырых макаронных изделий. Обдувка сырых изделий. Резка, штампование и раскладка изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции Сортирование и обработка продукции. Переработка брака. Упаковка продукции и упаковочные материалы. Правила и условия хранения продукции.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	

1.	Технология производство хлебобулочных изделий.	7	17	50
2.	Технология производства макаронных изделий	10	17	43

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
.	Технология производства хлебобулочных изделий.	Основное и вспомогательное сырьё, материалы Технологические схемы производства мучных кондитерских и булочных изделий Подготовка сырья к производству Производство булочного и кондитерского теста, формование и выпечка изделий и полуфабрикатов Производство отделочных полуфабрикатов. Отделка, упаковка, маркировка, хранение изделий Расчет рецептур. Учет расхода сырья на производстве. Технологическая документация
.	Технология производства макаронных изделий.	Изучение нормативно-технической документации макаронные изделия. . Расчет расхода основного и дополнительного сырья макаронного производства. Изучение аппаратно-технологических схем производства короткорезанных и длиннотрубчатых макаронных изделий. Расчет температуры воды для замеса макаронного теста для различных типов теста. Расчет технологических затрат муки. безвозвратных и учтенных потерь производства. Расчет оборудования для резания сырых

		макаронных изделий. Тепловой расчет сушильной установки. Определение органолептических показателей макаронных изделий, а также содержания лом и крошки упакованных изделий

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
1	Технология производства хлебобулочных изделий. изделий.	4	4	64
2	Технология производства макаронных изделий	4	4	60

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология хлебобулочных и макаронных изделий» базовой части блока 1 (Б1.В.ДВ.01.02).

4. Фирсов И. П., Соловьев А. М., Трифонова М. Ф. Технология растениеводства. – М.: КолосС, 2006. – 472 с.

5. Технология отрасли. Производство растительных масел [Электронный ресурс]: учебник/ Л.А. Мхитарьянц [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2009.— 352 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 15934.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 11537.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы, выносимые на зачет:

1. Технологические характеристики муки
2. Технологические характеристики крахмала и его роль в формировании качества теста
3. Технологические характеристики растительных масел и животных жиров.
4. Технологические характеристики молока и молочных продуктов.
5. Технологические характеристики яйцепродуктов.
6. Технологические характеристики фруктово-ягодного сырья.
7. Технологические характеристики орехов и масличных культур.
8. Технологические характеристики сахара, сахарозаменителей и сахаристых веществ.
9. Технологические характеристики консервантов и антиоксидантов.
10. Технологические характеристики сыров и сырных порошков.
11. Технологические характеристики ферментных препаратов.
12. Нетрадиционные виды сырья.
13. Характеристика тароупаковочных материалов, парафинов, тальков, силиконов.
14. Технологические схемы производства булочных изделий.
15. Технологические схемы производства сахарного, затяжного, сдобного печенья.
16. Технологические схемы производства вафель, крекеров, галет.
17. Технологические схемы производства бисквитных рулетов, кексов, ромовых баб.
18. Технологические схемы производства тортов и пирожных.
19. Очистка сырья от посторонних механических, органических, ферропримесей.
20. Растворение сырья, темперирование сырья, дозирование сырья.
21. Дрожжевое тесто, однофазный, двухфазный, ускоренный способ производства.
22. Тесто для изготовления бисквитных, песочных, слоеных, миндальных, крошковых, заварных, белково-сбивных полуфабрикатов и изделий.
23. Сахарное и затяжное тесто, производство эмульсий, диспергирование. Пряничное, вафельное тесто.
24. Тесто для крекеров и галет, сдобного печенья, кексов. Восточные сладости, мучные полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.
25. Физические, химические, биохимические, коллоидные процессы, происходящие при замесе теста.
26. Физико-химические изменения теста в процессе выпечки.
27. Возможные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий при разделке и способы их устранения.
28. Дополнительное сырье для производства мак. изд.
29. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
30. Коллоидные процессы.
31. Ферментативные процессы
32. Вакуумная обработка теста
33. Аппаратурно-технологическая схема приготовления длиннотрубчатых макаронных изделий.
34. Аппаратурно-технологическая схема приготовления короткорезанпых макаронных изделий.
35. Сушка и охлаждение мак. изд.

36. Конвективный способ сушки мак. изд.
37. Стабилизация и охлаждение мак. изд.
38. Виды замесов макаронного теста. Случаи использования того или иного вида замеса.
39. Рецептура макаронного теста. Последовательность производства, ее составление и расчет.
40. Ввод добавок в макаронное тесто.
41. Проведения контроля работы дозаторов муки и воды
42. Внешний вид макаронного теста к концу замеса.
43. Основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
44. Цель уплотнения и формования макаронного теста.
45. Отличаетельные признаки мягкого режима сушки от жесткого.
46. Причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки.
47. Назначение вакуумировапия теста и на какой стадии производства его целесообразно применить.
48. Условия проявления упругих и пластических свойств уплотненного макаронного теста.
49. Основные факторы, влияющие на свойства теста.
50. Влияние влажности и температуры на скорость прессования теста.
51. Оптимальная температура теста перед матрицей.
52. Факторы от которых зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий.
53. Основные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий.
54. Основные операции разделки сырых макаронных изделий и назначение каждой из них.
55. Случаи применния того или иного способа раскладки сырых изделий.
56. Параметры воздуха влияющие на скорость сушки макаронных изделий.
57. Изменения свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания.
58. Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
59. Изобразить схемы матриц для формования вермишели и лапши.
60. Главные недостатки кассетного способа сушки.
61. Пищевая ценность хлеба.
62. Ассортимент хлебобулочных изделий.
63. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
64. Хлебопекарные свойства муки.
65. Технологический процесс приготовления хлеба. Основные операции.
66. Способы приготовления теста.
67. Обработка, разделка теста, выпечка.
68. Выход хлеба
69. Показатели качества хлеба.
70. Дефекты и болезни хлеба

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции	Наименование оценочного

		(или ее части)	средства
1	Технология производства хлебобулочных изделий.	ПКР-2	Устный опрос
2	Технология производства макаронных изделий.	ПКР-2	Устный опрос

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

7. Фирсов И. П., Соловьев А. М., Трифонова М. Ф. Технология растениеводства. – М.: КолосС, 2006. – 472 с.
8. Технология отрасли. Производство растительных масел [Электронный ресурс]: учебник/ Л.А. Мхитарьянц [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2009.— 352 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 15934.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
9. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 11537.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2 Дополнительная литература:

12. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.— 384 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4149 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю
13. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС. 2006.
14. Личко Н.М., Курдина В.Н., Мельников Е.М. Технология переработки растениеводческой продукции. М.: КолосС. 2008.

7.3. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp

AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/

Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web

AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке

AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля. http://www.cnshb.ru/aw/russian/

БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru

БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

– доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

– интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

– оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

– предоставление учебников и другого печатного материала;

– пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

– электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

– кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

– базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

– информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины:

– оборудованная лекционная аудитория;

– специализированная аудитория (компьютерный класс);

– компьютерное оборудование; – проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Чеченский государственный университет имени

Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.ДВ.02.01

Грозный 2022

Мамалова Х.Э. Рабочая программа учебной дисциплины «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» / сост. кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Х.Э.Мамалова – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имениА.А.Кадырова»,2022.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (уровень– бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017,с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки

□□ Х.Э.Мамалова, 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет имени А.А.Кадырова»,2022

Содержание

1.	Цели и задачи освоения дисциплины	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы	5
4.	Объём дисциплины по семестрам и видам занятий Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.	Курсовой проект	
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
8.	Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	16
9.	Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля) Периодические издания	

10. Интернет-ресурсы 20

11. Методические указания к лабораторным занятиям

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины 21

13.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины:

-формирование у будущих технологов представлений об основных группах пищевых и биологически активных добавок, их классификации и строении, о гигиенической регламентации в продуктах питания, путях использования в пищевых технологиях, роли при производстве продуктов питания.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- изучение использования пищевых добавок в производстве вина, пива, безалкогольных напитков и пищевых продуктах.

- химического определения пищевых добавок в продуктах питания и напитках.

- применение пищевых добавок в технологических процессах производства продуктов питания

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Профессиональных: Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
7.	ПКР-5	Способность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	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.	находить информацию о пищевых добавках и улучшителях, разрешенных к использованию на территории России;	методиками оценки качества и безопасности технологических улучшителей и пищевых добавок.

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.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» Б1.В.ДВ.02.01 относится к дисциплинам вариативной части. Изучение дисциплины базируется на компетенциях, приобретенных при изучении дисциплин, входящих в блок 1. в соответствии ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Дисциплина «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» изучается в 3 семестре очной и 5 семестре заочной формам обучения.

4.Объём дисциплины по семестрам и видам занятий (**4-з.е.**3сем.-очная, **4-з.е.**5-сем.-заочная формы обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		3	5
Аудиторные занятия (всего)			
В том числе:			
Лекции	23	17	6
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические занятия (ПЗ)	40	34	6
Самостоятельная работа (всего)	221	93	128
В том числе:			
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачет		зачет-4
Общая трудоемкость час	288	144	144

Контактная работа (всего по дисциплине)	288	144	144

4.1Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 3 семестре

4.14. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.14.1. Очная форма обучения

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Классификация и безопасность технологических добавок.		2	6	-	16
2	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продукт.		2	6	-	16
3	Вещества, изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов.		4	6	-	16
4	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества.		4	6	-	16
5	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.		4	6	-	16
6	Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки).		1	4		13
7	итого		17	34		93

4.2.Содержание и структура дисциплины, изучаемые в 5 семестре

4.15. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.15.1. Зачная форма обучения

№ раздела	**Наименование разделов**	**Количество часов**				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	**Аудиторная работа**			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Классификация и безопасность технологических добавок.		2	2	-	44
2	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продукт.		2	2	-	44
3	Вещества, изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов.		2	2	-	40
4	итого		6	6	-	128

Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.2. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
35.	Классификация и безопасность технологических добавок.	29. Основные понятия. Причины использования, цели и задачи введения пищевых добавок. Показатели безопасности пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Системы нумерации. Этапы разработки и обоснования применимости новых добавок.
36.	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продукт.	30. Пищевые красители. Классификация. Натуральные и синтетические красители. Особенности использования в пищевых продуктах. Способы и нормы внесения. Цветокорректирующие пищевые добавки.
37.	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.	31. Вещества, влияющие на структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы. Основные представители: агар-агар, агароиды, альгиновая кислота и её соли – альгинаты, карагинанны. Особенности образования гелей и влияния на вязкость. Пектиновые вещества, виды сырья. Нативный и модифицированные крахмалы. Целлюлоза и модифицированная целлюлоза. Желатин. Эмульгаторы, стабилизаторы и пенообразователи. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию порошкообразных продуктов. Процессы, приводящие к образованию комков. Технологичесике добавки, снижающие влажность и предотвращающие ухудшение качества порошкообразных продуктов. Назначение

		вкусовых веществ. Характеристика свойств основных пищевых добавок, влияющих на вкус продуктов – пищевые кислоты, соли, сладкие и подщелачивающие вещества.

4.2.3 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.3Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
1.	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества.	Природные подсластители и сахаристые крахмалопродукты. Сахарозаменители. Синтетические (интенсивные) подсластители. Ароматизаторы. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат.
2.	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.	Консерванты. Антибиотики. Антиокислители и их синергисты. Общие сведения и применение консервантов. Общие сведения и применение антиокислителей.
3.	Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов	Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Эмульгирующие соли. Разрыхлители. Носители, растворители, разбавители. Средства для капсулирования. Средства для

	(технологические добавки).	таблетирования. Разделители. Пропелленты. Диспергирующие агенты.
4.	Понятие о БАВ и БАД.	Функциональная роль БАД. Объекты изучения фармаконутриэкологии.
5.	БАД-Нутрицевтики.	Дополнительные источники белка и аминокислот, ПНЖК и фосфолипидов, витаминов и минеральных элементов
6.	БАД-парафармацевтики. Эубиотики, их функциональная роль. Адаптагены.	Регуляторы функций организма. Роль биологически активных веществ в создании современных продуктов питания.

4.4. Лабораторные занятия – Не предусмотрены

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины

№	Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся	Оценочное средство	Кол-во часов ОФО/ ОЗО	Код конпетенции

1	Понятие о пищевых добавках. История использования пищевых добавок.	доклад	презентация	16/20	ПКР-5
2	Безопасность применения ПД. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.	доклад	презентация	16/20	ПКР-5
3	Пищевые красители и цветорегулирующие материалы. Использование красителей в пищевой промышленности	доклад	презентация	16/22	ПКР-5
4	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Использование подсластителей и ароматизаторов в производстве напитков.	доклад	презентация	16/22	ПКР-5
5	Пряности и другие вкусовые добавки Переработка пряностей. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.	доклад	презентация	16/22	ПКР-5
6	Консерванты. Строение и свойства диоксида серы, сорбиновой кислоты и ее солей, бензойной кислоты и ее солей, муравьиной кислоты и	доклад	презентация	13/22	ПКР-5

	ее солей, пропионовой кислоты, лимонной кислоты.				

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

Основная задача организации самостоятельной работы студентов (СРС) заключается в создании условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Формы самостоятельной работы студентов включают в себя:

– изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;

– написание выпускных квалификационных работ.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем. Разработка комплекса методического обеспечения учебного процесса является важнейшим условием эффективности самостоятельной работы студентов. К такому комплексу относятся тексты лекций, учебные и методические пособия, информационные базы дисциплины или группы родственных дисциплин. Это позволит организовать проблемное обучение, в котором студент является равноправным участником учебного процесса.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства»

1. Нечаев, А. П. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства : учеб. пособие для студентов вузов / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 248 с.

2. Пищевые добавки и контаминанты : [пер. с англ.] /Совмест. программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. - М. : Весь мир, 2007. - 496 с.

3. ЭБС «Znanium. com.»

4. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с

5. Смирнов, Е.В. Пищевые красители : справочник / Е.В. Смирнов. - СПб. : Профессия, 2009. - 352 с.

6. Болотов, В.М. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение / В.М. Болотов, А.П. Нечаев, Л.А. Сарафанова. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 240 с

7. Пищевые эмульгаторы и их применение / [Арнебрант Т. и др.] ; под ред. Дж. Хазенхюттеля, Р. Гартела ; пер. с англ. В.Д. Широкова ; под науч. ред. Т.П. Дорожкиной. - СПб. : Профессия, 2008. - 288 с.

6. Курсовой проект (курсовая работа)

(Приводятся примерные темы курсового проекта или курсовой работы)

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

7.1.Тематика докладов и презентации выносимых на аттестацию:

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)
1.	Классификация и безопасность технологических добавок.
2.	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продукт.
3.	Вещества, изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов.
4.	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества.
5.	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.
6.	Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки).

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

7.2 **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Вопросы для итоговой аттестации:

1. Основные понятия.
2. Причины использования, цели и задачи введения пищевых добавок.
3. Показатели безопасности пищевых добавок.
4. Классификация пищевых добавок.
5. Системы нумерации.
6. Этапы разработки и обоснования применимости новых добавок.
7. Пищевые красители.
8. Классификация.
9. Натуральные и синтетические красители.
10. Особенности использования в пищевых продуктах.
11. Способы и нормы внесения.
12. Цветокорректирующие пищевые добавки.
13. Вещества, влияющие на структуру продуктов.
14. Вещества, влияющие физико-химические свойства пищевых продуктов.
15. Загустители
16. Гелеобразователи полисахаридной природы.
17. Основные представители: агар-агар
18. Агароиды,
19. Альгиновая кислота и её соли
20. Альгинаты, карагинанны.
21. Особенности образования гелей и влияния на вязкость.
22. Пектиновые вещества, виды сырья.
23. Нативный и модифицированные крахмалы.
24. Целлюлоза
25. Модифицированная целлюлоза.
26. Желатин.
27. Эмульгаторы
28. Стабилизаторы
29. Пенообразователи.
30. Вещества, препятствующие слеживанию продуктов

7.3.Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1	Классификация и безопасность	ПКР-5	устный опрос, доклад,

	технологических добавок.		презентации
2	Безопасность применения ПД. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.	ПКР-5	устный опрос, доклад, презентации

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценка успеваемости студентов осуществляется в ходе текущего, рубежного и итогового контроля, посещения занятий, бонуса и штрафа. Текущий контроль предполагает систему контрольных испытаний в ходе учебных занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля являются опросы и контрольные работы. Сроки проведения всех видов текущего контроля определяются календарным графиком учебного процесса по дисциплине.

Рубежный контроль проводится по более или менее самостоятельным разделам на 8-ой и 16-ой учебных неделях каждого семестра. Рубежный контроль, по которому, конечной формой контроля предусмотрен зачет, проводится в виде компьютерного тестирования или устной форме, а где экзамен – он может проводится устной или письменной форме. Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «отлично» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении

материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ.

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе

	допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%

«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

9.1 Основная литература:

1. Технологии пищевых производств. А.П.Нечаев, И.С.Шуб, О.М.Аношина и др.; Под ред. А.П.Нечаева.- М.: КолосС, 2005.- 768с.
2. Смирнова И.Р. Пищевые и биологически активные добавки к пище [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнова И.Р., Плаксин Ю.М.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2012.— 128 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/14293.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 528 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/20189.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
4. Нечаев А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс]/ Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 672 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15937.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

9.2 Дополнительная литература:

13. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология [Электронный ресурс]/ Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.—Саратов: Вузовское образование, 2014.— 547 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5715.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
14. Нечаев, А. П. Пищевые добавки: учебник / Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. - М. : Колос, Колос-Пресс, 2002. - 256 с.
15. Нечаев, А. П. Пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства: учеб. пособие для студентов вузов / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 248 с.
16. Пищевые добавки и контаминанты : [пер. с англ.] /Совмест. программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. - М.: Весь мир, 2007. - 496 с.
17. ЭБС «Znanium. com.»
18. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с
19. Смирнов, Е.В. Пищевые красители : справочник / Е.В. Смирнов. - СПб. : Профессия, 2009. - 352 с.
20. Болотов, В.М. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение / В.М. Болотов, А.П. Нечаев, Л.А. Сарафанова. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 240 с

21. Пищевые эмульгаторы и их применение / [Арнебрант Т. и др.] ; под ред. Дж. Хазенхюттеля, Р. Гартела ; пер. с англ. В.Д. Широкова ; под науч. ред. Т.П. Дорожкиной. - СПб. : Профессия, 2008. - 288 с.
22. Смирнов, Е. В. Пищевые ароматизаторы : справочник / Е.В. Смирнов. - СПб. : Профессия, 2008. - 736 с.
23. Российская энциклопедия биологически активных добавок : учебное пособие / [В.И. Петров и др.] ; под общ. ред. В.И. Петрова, А.А. Спасова. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2007. - 1056 с.
24. Введение в технологию продуктов питания: лабораторный практикум/ Кульнева Н.Г. и др. – СПб.: Троицкий мост, 2012 – 120 с
25. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студентов вузов / [Г.М. Мелькина и др.]. - М. : КолосС, 2006. - 255 с. :
26. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник/ С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Спб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.
27. Киселева, Т.Ф. Технология консервирования : учеб. пособие для студентов вузов / Т.Ф. Киселева, В.А. Помозова, Э.С. Гореньков. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 416 с.
28. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий : учебник для студентов вузов / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. - СПб. : РАПП, 2010. - 672 с.
29. Макаров, А.С. Производство шампанского/ А.С. Макаров. - Симферополь: Таврида, 2008. - 416 с.
30. Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов / [А.П. Нечаев и др.] ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : КолосС, 2008. - 768 с. :
31. О'Брайен, Р. Жиры и масла : производство, состав и свойства, применение / О'Брайен Р. ; [пер. с англ. В.Д. Широкова и др.]. - СПб. : Профессия, 2007. - 752 с.
32. Хосни, Р. К.. Зерно и зернопродукты = Principles of Cereal / Р. Карл Хосни ; пер. с англ. Н.П. Черняева. - СПб. : Профессия, 2006. - 336 с.
33. Кавецкий, Г.Д. Технологические процессы и производства (пищевая промышленность) : учебник для студентов вузов / Г.Д. Кавецкий, А.В. Воробьева. - М. : КолосС, 2006. - 368 с.
34. Могильный, М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (характеристика, использование) / М.П. Могильный, Е.В. Шрамко. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 231с.
35. Жиры. Химический состав и экспертиза качества / О.Б. Рудаков, А.Н. Пономарев, К.К. Полянский, А.В. Любарь. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 312 с.
36. Казаков, Е.Д. Биохимия зерна и хлебопродуктов : учеб. пособие для студентов вузов / Е.Д. Казаков, Г.П. Карпиленко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 512 с.
37. Мэнли, Д. Мучные кондитерские изделия / Дункан Мэнли; пер. с англ. В. Е. Ашкинази ; под ред. И.В. Матвеевой. - СПб : Профессия, 2003. - 558 с.
38. Валуйко, Г.Г. Технология виноградных вин / Г.Г. Валуйко. - Симферополь : Таврида, 2001. - 624 с.-
39. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / Хлебников В.И. - М. : Дашков и К, 2000. - 427 с.

10. Периодические издания

7. Техника и технология пищевых производств

11. Интернет-ресурсы

8. http://www.iprbookshop.ru — ЭБС «IPRbooks»
17. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru
18. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp
19. AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/
20. Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web
21. AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке
22. AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля. http://www.cnshb.ru/aw/russian/
23. БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru
24. БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

Электронные библиотечные системы:

ЭБС «IPR-books». - Режим доступа : http://www.iprbookshop.ru/

ЭБС «ЮРАИТ». - Режим доступа : http://www.biblio-online.ru/

9.

12. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия по данной дисциплине не предусмотрено

12.1. Методические указания к практическим занятиям

При проведении практических занятий предусмотрена демонстрация наглядного материала с помощью мониторов компьютеров и телевизионных приемников. Исходный материал готовят преподаватели по мультимедийным технологиям или он приобретен на коммерческой основе в готовом виде.

12.2.Методические указания к курсовому проектированию и другим видам самостоятельной работы

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

Самостоятельная работа содержит выполнение заданий, предложенных преподавателем по темам, дополняющий основной курс, а также подготовку докладов, презентаций (по желанию обучаемых) с целью обсуждения их на практических занятиях.

12.3.Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Microsoft Office Word, PowerPoint, Microsoft Office Excel.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1) Аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для демонстрации учебных материалов.

2) Лаборатория пищевых производств, оснащены приборами, оборудованием необходимыми для практических занятий по данному предмету.

3) Имеются наглядные пособия по процессам и аппаратам пищевых производств.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Технология кондитерских изделий»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	Б1.В.ДВ.02.02

Грозный 2022г.

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Технология кондитерских изделий» сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М.М. Шагаипов 2022
□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1**. Цели и задачи изучения дисциплины**.....264
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология кондитерских изделий», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 264
4. Содержание и структура дисциплины 265
4.1 Структура дисциплины 265

4.3. Разделы дисциплины.....267

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине.....268

4.5 Практические занятия (семинары).....268

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология кондитерских изделий» базовой части блока 1 (Б1.В.ДВ.02.02). 269
Этапы формирования и оценивания компетенций 271
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....272
7.2.Дополнительная литература 311

7.3. Периодические издания 273

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)......273
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....273
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....274
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 274

1**. Цели и задачи изучения дисциплины**

Цель освоения дисциплины: изучение структуры и свойств важнейших биологических соединений - белков, нуклеиновых кислот, углеводов, липидов; современные достижения науки в технологии производства продуктов питания.

Задачи: изучение химических превращений в организме и значение этих превращений для понимания физико-химических основ жизнедеятельности, молекулярных механизмов наследственности, регуляции и адаптации биохимических процессов в организме при изменении условий окружающей среды, определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология кондитерских изделий», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные (ПКР):

- способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства - (ПКР-1);

В результате изучения 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,

ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

-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;

-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;

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология кондитерских изделий» относится к дисциплинам по выбору (Б1. В.ДВ.02.02). Предшествующие дисциплины: физиология и биохимия растений, органическая химия, неорганическая химия, дисциплина биохимия плодов и овощей является предшествующей для следующих дисциплин: хранение и переработка продукции растениеводства, технохимический контроль с/х сырья и продуктов переработки.

4. Содержание и структура дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 4 зачетных (144ч.)

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**4/144**
Контактная работа:	**51**	**12**
Занятия лекционного типа	17	6
Занятия семинарского типа	34	6
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**93**	**128**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2. Содержание раздело в дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	Производство мучных кондитерских изделий.	Введение. Классификация кондитерских изделий. Краткая характеристика ассортимента кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье. Качественные характеристики сырья. Хранение. Подготовка сырья к производству. Производство печенья. Требования к муке. Факторы, влияющие на качество теста. Условия замеса теста. Основные стадии производства сахарного печенья Производство затяжного печенья, крекеров и галет. Основные стадии производства. Производство пряничных изделий. Виды пряников. Технология производства. Условия и сроки хранения. Производство вафель. Технология производства вафельных листов и начинок. Формирование вафель. Выстойка, резка, отделка. Производство тортов и пирожных. Виды тортов и пирожных. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты. Сборка и отделка тортов и пирожных. Условия и сроки хранения. Производство кексов. Виды кексов. Технология производства кексов на химических разрыхлителях и на биоразрыхлителях. Основные различия. Показатели качества и сроки годности.
2.	Производство сахарных кондитерских изделий	Производство карамели и ириса. Виды и технология производства сиропов. Производства карамели леденцовой и карамели с начинкой. Виды начинок и их характеристика. Технология производства ириса. Производство конфет. Виды конфетных масс и их характеристика. Технология производства помадных масс, кремовых масс, грильяжных масс, ореховых масс, сбивных масс и др. Виды формования конфетных масс. Способы отделки конфет. Упаковка. Производство изделий со структурой студня. Виды студнеобразователей. Механизм образования студней. Факторы, влияющие на процесс студнеобразования. Технология производства фруктово-

		ягодного и желейного мармелада. Производство изделий со структурой студня и пены. Механизм образования пены. Факторы, влияющие на стойкость пенообразных масс. Пенообразователи. Технология производства пастильных изделий: пастилы и зефира. Основные различия в технологии. Соли-модификаторы. Производство драже. Виды драже. Приготовление корпуса для драже. Накатка. Отделка поверхности и упаковка драже. Производство халвы. Виды халвы. Основные стадии производства халвы. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка. Характеристика какао-бобов и получение из них какао-продуктов. Основные стадии производства шоколада. Дефекты шоколада.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
1.	Производство мучных кондитерских изделий	9	18	48
2.	Производство сахарных кондитерских изделий	8	16	45
3.	итого	17	34	93

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание практического занятия
1.	Производство мучных кондитерских изделий	Введение. Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Классификация ассортимент макаронных изделий. Основные стадии и производства макаронных изделий.
2.	Производство сахарных кондитерских изделий	Подготовка муки. Подготовка добавок

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
1	Производство мучных кондитерских изделий	4	2	64
2	Производство сахарных кондитерских изделий	2	4	64

	Зачет 4			
	итого	6	6	128

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология кондитерских изделий»

10. Фирсов И. П., Соловьев А. М., Трифонова М. Ф. Технология растениеводства. – М.: КолосС, 2006. – 472 с.

11. Технология отрасли. Производство растительных масел [Электронный ресурс]: учебник/ Л.А. Мхитарьянц [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2009.— 352 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 15934.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

12. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 11537.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

6. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Вопросы на зачет:

1. Классификация кондитерских изделий.

2 . Краткая характеристика ассортимента кондитерских изделий.

13. Основное и дополнительное сырье.
14. Качественные характеристики сырья.
15. Хранение основного и дополнительного сырья.
16. Подготовка сырья к производству.
8.Производство печенья. Требования к муке.

9. Факторы, влияющие на качество теста.

10. Условия замеса теста.

11. Основные стадии производства сахарного печенья

12. Производство затяжного печенья, крекеров и галет.

13. Основные стадии производства.

14.Производство пряничных изделий.

14. Виды пряников.

15. Технология производства пряников.

16. Условия и сроки хранения пряников.

17. Производство вафель.

18.Технология производства вафельных листов и начинок

19.. Формирование вафель.

20. Выстойка, резка, отделка вафель.

21. Производство тортов и пирожных.

22. Виды тортов и пирожных.

23. Приготовление выпеченных полуфабрикатов.

24. Отделочные полуфабрикаты.

25. Сборка и отделка тортов и пирожных.

26.Условия и сроки хранения тортов и пирожных.

27.Производство кексов.
28.Виды кексов.
29.Технология производства кексов на химических разрыхлителях и на биоразрыхлителях.
30. Основные различия между кексами от применения разных разрыхлителей.
31.Показатели качества и сроки годности кексов.

32. Производство карамели и ириса.

33. Виды и технология производства сиропов.

34. Производства карамели леденцовой и карамели с начинкой.

35. Виды начинок и их характеристика.

36. Технология производства ириса.

37.Производство конфет.

38. Виды конфетных масс и их характеристика.

39. Технология производства помадных масс, кремовых масс, грильяжных масс, ореховых масс, сбивных масс и др.

40. Виды формования конфетных масс.

41. Способы отделки конфет. Упаковка.

42. Производство изделий со структурой студня.2 Виды студнеобразователей. Механизм образования студней.

43. Факторы, влияющие на процесс студнеобразования.

45. Технология производства фруктово-ягодного и желейного мармелада.

46.Производство изделий со структурой студня и пены. Механизм образования пены.
47 Факторы, влияющие на стойкость пенообразных масс. Пенообразователи.

48.Технология производства пастильных изделий: пастилы и зефира. Основные различия в технологии.

49. Производство драже. Виды драже.

50.Приготовление корпуса для драже. Накатка.

51.Отделка поверхности и упаковка драже.

52. Производство халвы. Виды халвы.

53. Основные стадии производства халвы.

54. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка.

55.Характеристика какао-бобов и получение из них какао-продуктов.

56.Основные стадии производства шоколада. Дефекты шоколада.

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Производство мучных кондитерских изделий	ПКР-1	Устный опрос
2	Производство сахарных кондитерских изделий	ПКР-1	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	**Критерии**
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

1. Фирсов И. П., Соловьев А. М., Трифонова М. Ф. Технология растениеводства. – М.: КолосС, 2006. – 472 с.
2. Технология отрасли. Производство растительных масел [Электронный ресурс]: учебник/ Л.А. Мхитарьянц [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2009.— 352 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 15934.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/ 11537.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2 Дополнительная литература.

15. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.— 384 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4149 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю
16. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС. 2006.
17. Личко Н.М., Курдина В.Н., Мельников Е.М. Технология переработки растениеводческой продукции. М.: КолосС. 2008.

7.3. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

1. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru
2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp
3. AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/
4. Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web
5. AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке
6. AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля.

http://www.cnshb.ru/aw/russian/

7. БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru

8. БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями), по ключевым словам, курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

– доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

– интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

– оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

– предоставление учебников и другого печатного материала;

– пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

– электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

– кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

– базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

– информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
– оборудованная лекционная аудитория;
– специализированная аудитория (компьютерный класс);
– компьютерное оборудование;
– проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт

Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	ФТД.01

Грозный 2022 г.

Шагаипов М.М. Рабочая программа учебной дисциплины «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования» сост. Шагаипов М.М.– Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки с.х. продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол №1 от 12.09.2022г) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.х. продукции» (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017г. № 669, с учетом профиля (бакалавр) «Технология производства и переработки продукции растениеводства» а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М.М. Шагаипов 2022
□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А.Кадырова»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи изучения дисциплины.....319
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы......319
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.....319
4. Содержание и структура дисциплины.....320
4.1 Структура дисциплины.....320

4.3. Разделы дисциплины.....321

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине.....321

4.5 Практические занятия (семинары).....321

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования» блока 3 ФТД факультативы (ФТД.01)......323
6. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....323
Этапы формирования и оценивания компетенций.....324
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....326
7.1.Основная литература.....326

7.2.Дополнительная литература.....326

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)......327
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)....327
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....328
11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....328

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Цель освоения дисциплины: изучение структуры и свойства важных элементов в организации и эксплуатации машинно-тракторных агрегатов для выполнения технологических операций.

Задачи: рассчитывать горюче-смазочные расходы, необходимое для выполнения данных объемов работ, своевременное техническое обслуживание и выполнение ремонтных работ при необходимости машинно-тракторных агрегатов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования**»,** соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональные (ПКР):

- осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки - (ПКО-5.1).

В результате изучения 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;

Владеть: методами расчета количество тракторов и сельхоз машин, необходимых хозяйству, для выполнения работ, перевода объема работ в физических гектарах в условные эталонные

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования» относится к дисциплинам блока 3 ФДТ факультативы (ФТД.01). Предшествующие дисциплины: Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве, оборудование перерабатывающих производств.

4. Содержание и структура дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**2/72**	**2/72**
Контактная работа:	**34**	**8**
Занятия лекционного типа	17	4
Занятия семинарского типа	17	4
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**38**	**60**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2 Содержание в разделе дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
38.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	**Тема 1. Основы технической эксплуатации машин и роль планово-предупредительной системы ТО и ремонта.** Основные элементы и задачи технической эксплуатации МТП. Сущность планово-предупредительной системы. Прием и обкатка машин **Тема 2. Влияние условий эксплуатации машин на Изменение их технического состояния и обоснование периодичности технического обслуживания** Влияние условий эксплуатации на техническое состояние машин и закономерности изнашивания деталей. Обоснование периодичности технического обслуживания машин и установление допустимых значений параметров **Тема 3. Виды, периодичность и технология проведения технического обслуживания машин.** Виды и периодичность выполнения технического обслуживания машин. Технология технического обслуживания тракторов и сельхозмашин.
39.	Эксплуатация технического оборудования	**Тема 6. Классификация средств то и расчет количества необходимого оборудования** Технологический процесс диагностирования и его

		составляющие. Классификация средств диагностики. Приборы и оборудование для диагностирования тракторов и автомобилей. Структура ремонтно-обслуживающей базы и классификация средств технического обслуживания. Выбор и обоснование средств технического обслуживания и диагностирования. **Тема 7. Организация топливо-смазочного хозяйства в сельхозпредприятиях и расчет параметров центрального нефтесклада.** Назначение и общая организация нефтехозяйства. Определение потребности в нефтепродуктах и расчет параметров центрального нефтесклада. Технические средства нефтехозяйств и особенности их обслуживания. Пути уменьшения потерь топливо-смазочных материалов.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.3. Разделы дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
17	Эксплуатация машинно-тракторного парка	7	8	18
18	Эксплуатация технического оборудования	10	9	20

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
54.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	**Тема 4. Планирование и расчет показателей то автомобилей.** Методика планирования ТО автомобилей и определение периодичности ТО по среднегодовому пробегу на планируемый период. Вопросы организации ТО грузовых автомобилей. Методы определения суммарной трудоемкости ТО автомобилей.

		Определение объемов работ на станциях технического обслуживания автомобилей, обслуживающий персонал и количество топливо-смазочных материалов на проведение ТО. **Тема 5. Техническое диагностирование в системе технического обслуживания машин.** Роль и значение технического диагностирования. Классификация, периодичность и особенности выполнения диагностических операций. Методы прогнозирования технического состояния машин и исходные данные для выполнения прогнозирования. Решение конкретных задач по прогнозированию остаточного ресурса двигателя внутреннего сгорания (ДВС).
1.	Эксплуатация технического оборудования	**Тема 8. Хранение машин.** Виды, способы хранения машин и материально-техническая база хранения. Организация и технология производства работ на машинном дворе.

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Общая трудоемкость дисциплины

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
1.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	2	2	30
2.	Эксплуатация технического оборудования	2	2	30

Курсовая работа не предусмотрена по данной дисциплине

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Эксплуатация и ремонт МТП и эксплуатация технического оборудования» блока 3 ФТД факультативы (ФТД.01).

1. Шарипов В.М. Тракторы. Конструкция [Электронный ресурс]: учебник/ Шарипов В.М., Апелинский Д.В., Арустамов Л.Х.— Электрон. текстовые данные.— М.: Машиностроение, 2012.— 790 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 18547.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Глущенко Н.А., Глущенко Л.Ф. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства. – М.: КолосС, 2009.- 303с.
3. Пуховой А.А. Руководство по техническому обслуживанию и ремонту тракторов "БЕЛАРУС" серий 500, 800, 900 [Электронный ресурс]/ Пуховой А.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Машиностроение, 2007.— 440 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/

6. Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

4. Вспомогательные операции производственного процесса.
5. Единица измерения объема выполненных работ.
6. Понятие «Условный эталонный трактор»
7. Транспортные операции производственного процесса.
8. Сущность понятия «Производственный процесс».
9. Понятие «Технологический процесс».
10. Вычисление коэффициента буксования.

11. Эргономические показатели оценки качества производственного процесса.
12. Экономические показатели в эксплуатации МТП.
13. Показатели надежности производственного процесса.
14. Понятие и сущность динамики агрегата.
15. Понятие и сущность кинематики агрегата.
16. Понятие «Радиус поворота».
17. Мероприятия ТО-1 МТ и оборудований.
18. Мероприятия ТО-2 МТ иоборудований
19. Мероприятия ТО-3 МТ и оборудований.
20. Текущий ремонт
21. Виды техобслуживания.
22. Виды ремонта.
23. Хранение машин.
24. Проведение диагностики машин и значимость.
25. Параметры диагностирования МТ и оборудований.
26. Периодичность техобслуживаний.
27. Периодичность ТО тракторов и самоходных шасси
28. Классификация средств ТО
29. Устройство центральных мастерских
30. Устройство машинного двора
31. Устройство гаража
32. Устройство нефтесклада

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Эксплуатация машинно-тракторного парка	ПКО-5,1	Устный опрос
2	Эксплуатация технического оборудования	ПКО-5,1	Устный опрос

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.Основная литература

4. Шарипов В.М. Тракторы. Конструкция [Электронный ресурс]: учебник/ Шарипов В.М., Апелинский Д.В., Арустамов Л.Х.— Электрон. текстовые данные.— М.: Машиностроение, 2012.— 790 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 18547.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

5. Глущенко Н.А., Глущенко Л.Ф. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства. – М.: КолосС, 2009.- 303с.

6. Пуховой А.А. Руководство по техническому обслуживанию и ремонту тракторов "БЕЛАРУС" серий 500, 800, 900 [Электронный ресурс]/ Пуховой А.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Машиностроение, 2007.— 440 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 5178.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

7.2.Дополнительная литература

1. Федоренко В.Ф. Новая сельскохозяйственная техника за рубежом [Электронный ресурс]: научно-аналитический обзор/ Федоренко В.Ф., Буклагин Д.С., Мишуров Н.П.—

Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 132 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 15745.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
2. Богатырев А.В., Лехтер В.Р. Тракторы и автомобили. – М.: КолосС, 2008. – 400с.
3. Механизация и электрификация сельскохозяйственного производства/ Тарасенко А.П. и др. – М.: КолосС, 2004. – 552с.
4. Механизация и технология животноводства/ Кирсанов В.В., Мурусидзе Д.Н., Некрашевич В.Ф. и др. – М.: КолосС, 2007. – 584с.

7.3. Периодические издания

1. Хранение и переработка сельхозсырья
2. Сельскохозяйственная биология
3. Новое сельское хозяйство
4. Аграрная наука

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).

http://www.iprbookshop.ru.

http://www.knigafund.ru.

http://www.geotar.ru.

http://www.e.lanbook.ru.

http://www.znanium.ru.

http://www.bibliotech.ru.

http://www.biblio-online.ru.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

– доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

– интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

– оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

– предоставление учебников и другого печатного материала;

– пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

– электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

– кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

– базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

– информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

11.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

– оборудованная лекционная аудитория;

– специализированная аудитория (компьютерный класс);
– компьютерное оборудование;
– проектор

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТИМЕНИ АХМАТА АБДУЛХАМИДОВИЧА КАДЫРОВА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра «Технология производства и переработки с/х продукции»

«Технология безалкогольных напитков»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции

Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная
Код дисциплины	ФТД.02

Грозный 2022

Исраилов М-А.М.Рабочая программа учебной дисциплины «Технология безалкогольных напитков» / Сост. М-А.М. Исраилов – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2022.»

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технология производства и переработки с/х продукции», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 12 сентября 2022 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», (степень – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 17 июля 2017 г. № 669с учетом профиля «Технология производства и переработки продукции растениеводства», а также рабочим учебным планом по данному направлению подготовки.

□□ М-А.М. Исраилов 2022

□□ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет»,2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи освоения дисциплины 354

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология безалкогольных напитков», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы. 354

3. Место дисциплины в структуре ОПОП 355

4. Содержание и структура дисциплины (модуля) 180

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология безалкогольных напитков» **Error! Bookmark not defined**

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) ..... **Error! Bookmark not defined.**

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля). 374

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля). 197

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) 198

10.Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 199

1. **Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины: Освоить технологию хранения и переработки с/х продукций растениеводства, рецептуры приготовления безалкогольной продукции, основные технологические приемы и способы.

Задачи: формирование знаний :

– приготовление купажного сиропа

– физико-химических свойствах

– оборудование по производству

– о пастеризации и купажного солода

–о способах очистки воды

–о карбонизации минеральной воды

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Технология безалкогольных напитков», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по данному направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции».

Профессиональных ОПК-5

-реализует технологии производства продукции растениеводства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки с/х продукции

Уметь: Использовать современные технологии приготовления органических удобрений кормов и переработки с/х продукции

Владеть: Навыками использования современных технологий приготовления органических удобрений, кормов и переработки с/х продукции

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология безалкогольных напитков» относится к обязательным дисциплинам факультативного блока ФТД.02. Предшествующие дисциплины: общее земледелие, почвоведение.

4. Содержание и структура дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины по данной форме обучения составляет 4 зачетных единиц (144часов)

Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**4/144**
Контактная работа:	**68**	**32**
Занятия лекционного типа	34	16
Занятия семинарского типа	34	16
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет 36	Экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)	**40**	**103**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

4.2.Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
40.	**Технология**	**Тема 1. Введение в курс дисциплины «Технология**

	производства безалкогольных напитков.	**безалкогольных напитков»** Основные цели и задачи. Производства безалкогольных напитков в России и зарубежом. Основные марки безалкогольных напитков на Северном Кавказе. **Тема 2. Производство безалкогольных напитков в Чеченской Республике.**
41.	**Технология производства кваса.**	**Тема 3. Производство кваса: традиции и современность.** Современные способы производства кваса. Рожь, ржаной солод. Сахар и натуральные сахаросодержащие продукты. Другие виды сырья для производства кваса.
42.	**Производство полуфабрикатов для производства безалкогольных напитков.**	**Тема 4. Производство квасных хлебцев и сухого кваса.** Характеристика схем приготовления концентратов квасного сусла. Особенности затирания зернопродуктов в производстве ККС с использованием различных видов сырья. Упаривание квасного сусла, термообработка и розлив ККС. Показатели качества ККС.
43.	**Микроорганизмы, используемые в производстве кваса**	**Тема 5. Характеристика квасных дрожжей и молочнокислых бактерий.** Размножение закваски для сбраживания кваса.
44.	**Приготовление и сбраживание квасного сусла.**	**Тема 6. Получения квасного сусла.** Способы сбраживания квасного сусла и купажирования кваса. Качество квасов брожения. Ослизнение кваса, уксуснокислое скисание, поражение плесневыми грибами. Порча кваса, вызываемая гнилостными термобактериями. Порча кваса, вызываемая попаданием диких дрожжей.
45.	**Производство безалкогольных напитков.**	**Тема 7. Классификация и характеристика безалкогольных напитков** Классификация по видам, группам, типам, способу обработки. Сахар и сахарозаменители, кислоты, красители, ароматические вещества, загустители, эмульгаторы. Получение сахарного сиропа. Получение колера. Способы получение купажного сиропа.
46.	**Получение газированных вод.**	**Тема 8.Требования к качеству воды для безалкогольных напитков.** Сатурация. Характеристика способов розлива напитков. Биологическая стойкость напитков, пути ее повышения. Химический состав минеральных вод, лечебное действие. Добыча и транспортирование минеральных вод. Добыча, обработка и розлив минеральных вод.

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИ

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная Работа			Внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
5.	Технология производства безалкогольных напитков.	14	6	6		2
6.	Технология производства кваса. Сырье для производства кваса	14	6	6		2
7.	Производство полуфабрикатов для производства безалкогольных напитков	16	4	4		8
8.	Микроорганизмы, используемые в производстве кваса	16	4	4		8
9.	Приготовление и сбраживание квасного сусла	20	4	4		12
10.	Производство безалкогольных напитков	14	6	6		2
11.	Получение газированных вод.	14	4	4		6
	Зачет	36				
	Итого	144	34	34		40

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены по данной дисциплине

4.5. Практические занятия (семинары) 3 семестр

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4.

1	1	Технология производства безалкогольных напитков	2
2	2	Получение солода для кваса	4
3	3	Приготовление концентрата квасного сусла	4
4	5	Способы сбраживания квасного сусла	4
5	6	Получение сахарного сиропа.	4
6	6	Получение колера.	4
7	6	Способы получения купажного сиропа.	4
8	7	Химический состав минеральной воды	4
9	7	Сатурация. Характеристика способов розлива напитков.	4
	итого		

4.5. Самостоятельная работа студентов

Наименование темы дисциплины или раздела	Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, в т.ч. КСР	Оценочное средство	Кол-во часов	Код компетен-ции(й)
Технология производства безалкогольных напитков.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия.	Собеседование	10	ОПК-5
Технология производства кваса.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия.	Собеседование	10	ОПК-5
Производство полуфабрикатов для производства безалкогольных напитков.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия.	Собеседование	16	ОПК-5
Микроорганизмы, используемые в производстве кваса	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и	Собеседование	12	ОПК-5

	практические занятия.			
Приготовление и сбраживание квасного сусла.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия.	Собеседование	14	ОПК-5
Производство безалкогольных напитков.	Изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции и практические занятия.	Собеседование	18	ОПК-5
Всего			80	

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Форма работы/Виды учебных занятий	**№ семестра 7**	**№ семестра 8**	**Всего**
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем	16	16	32
Лекции (Л)	10	6	16
Практические занятия (ПЗ)	6	10	16
Лабораторные работы (*ЛЗ)*		–	–
Самостоятельная работа:	56	47	103
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР**)**			
Расчетно – графические задания (РГЗ)			
Реферат (Р)			
Эссе (Э)			
Самостоятельное изучение разделов	56	47	103
Зачет/экзамен		4	13

4.6. Разделы дисциплины, изучаемые в 7 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа
			Л	ПЗ	ЛР	СР
1.	Технология производства безалкогольных напитков.	12	2		–	10
2	Технология производства кваса. Сырье для производства кваса	24	2	2	–	20
3.	Производство полуфабрикатов для производства безалкогольных напитков	20	4	2		14
4.	Микроорганизмы, используемые в производстве кваса	16	2	2		12
	Итого	72	10	6	–	56

4.6.1. Разделы дисциплины, изучаемые в 8 семестре

№	Наименование разделов	Количество часов

раздела		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудит. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
3.	Приготовление и сбраживание квасного сусла.	28	2	4	–	22
4.	Производство безалкогольных напитков.	35	4	6		25
	Зачет	9				
	Итого	72	6	10	–	47

5.Фонд оценочных средств для проведения аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в приложении к рабочей программе дисциплины.

5.1 Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)	Наименование оценочного средства
1.	Технология производства безалкогольных напитков.	

2.	Технология производства кваса. Сырье для производства кваса	*Устный опрос*
3.	Производство полуфабрикатов для производства кваса. Производство концентратов квасного сусла.	
4.	Микроорганизмы, используемые в производстве кваса Приготовление закваски для сбраживания кваса.	
5.	Приготовление и сбраживание квасного сусла. Болезни кваса.	
6.	Производство безалкогольных напитков. Классификация и характеристика безалкогольных напитков. Сырье и вспомогательные материалы для безалкогольных напитков.	
7.	Получение газированных вод. Розлив напитков. Промышленный розлив минеральных вод. Классификация минеральных вод.	

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.

1. Исторические аспекты развития и современное состояние производства кваса.
2. Рожь как основное сырье для квасоварения.
3. Средний химический состав зерна ржи. Физико-химические показатели.
4. Особенности производства ржаного солода (ферментированный и неферментированный солод).
5. Физико-химические показатели ржаного сухого солода для производства кваса, концентрата кваса и ККС.
6. Характеристика схем производства ККС.
7. Особенности затирания зернопродуктов в производстве ККС с использованием различных видов сырья.
8. Способы фильтрования заторов.
9. Упаривание квасного сусла.
10. Термообработка и розлив ККС.
11. Показатели качества ККС.
12. Получение концентратов и экстрактов квасов.

13. Характеристика квасных дрожжей и молочнокислых бактерий.
14. Размножение закваски для сбраживания кваса.
15. Способы получения квасного сусла.
16. Способы сбраживания квасного сусла и купажирования кваса.
17. Физико-химические показатели кваса.
18. Болезни кваса. Ослизнение кваса. Уксуснокислое скисание.
19. Поражение плесневыми грибами.
20. Порча кваса, вызываемая гнилостными термобактериями.
21. Порча кваса, вызываемая попаданием диких дрожжей.
22. Классификация и характеристика безалкогольных напитков по видам, группам, типам, способу обработки.
23. Сахар и сахарозаменители.
24. Кислоты.
25. Красители.
26. Ароматические вещества.
27. Загустители, эмульгаторы.
28. Плоды и ягоды, используемые для производства полуфабрикатов для безалкогольных напитков.
29. Получение натуральных и спиртованных соков.
30. Получение концентрированных соков и экстрактов.
31. Производство настоев и экстрактов из растительного сырья. Получение сахарного сиропа.
32. Получение колера.
33. Способы получение купажного сиропа.
34. Требования к качеству воды для безалкогольных напитков.
35. Современные способы водоподготовки.
36. Понятие о стойкости напитков.
37. Биологическая стойкость напитков и пути ее повышения.
38. Классификация минеральных вод.
39. Химический состав, лечебное действие.
40. Добыча и транспортирование минеральных вод.

5.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

6.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

I:

S: Компонент используемый для карбонизации безалкогольных напитков

-: Азот

-: Кислород

-: Диоксид серы

+:Диоксид углерода

I:

S: Пастеризация безалкогольных напитков

-: Колер

-: Солод

+: Сироп

-: Сбраживание

I:

S: Улучшитель вкуса безалкогольных напитков

-: Дисстиллятор

-: Консервант

-: Краситель

+: Ароматизатор

I:

S: Органолептические свойства безалкогольных напитков

-: Наличие ионов кальция

-: Наличие воды

+: Вкус

-: Наличие калия

6.1. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Этапы формирования и оценивания компетенций

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1		УК-1	Устный опрос

	Общие представления о специальности		
2	Основы производства растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
3	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	УК-1	Устный опрос
4	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	УК-1	Устный опрос

Шкала и критерии оценивания письменных и творческих работ

Баллы	Критерии
5	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2-1	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ
0	Не было попытки выполнить задание

Шкала и критерии оценивания тестовых заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Задание выполнено на 91-100%
«Хорошо»	Задание выполнено на 81-90%
«Удовлетворительно»	Задание выполнено на 51-80%
«Неудовлетворительно»	Задание выполнено на 10-50%

Устный ответ

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к обучающемуся, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

7.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, периодических изданий необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература:

1.Помозова В.А. Производство кваса и безалкогольных напитков: Учебное пособие. – СПб.: Гиорд, 2006. –192 с: ил. (имеется в библиотеке).

2.Под ред. Г.Г. Валуйко, А.В. Трофимченко. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности изд-е 5-е, перераб. и доп. М.: «Пищевая промышленность», 1978. –559 с. (имеется на кафедре).

3.Саришвили Н.Г. Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству безалкогольной продукции. – М.: Пищепромиздат. 2000. – 278 с. (имеется на кафедре).

4.Под ред. А.В. Орещенко, Л.Н. Беневоленский. Безалкогольные напитки: сырье и технологии. – СПб: Профессия, 2004. – 248 с.

Дополнительная литература:

1.Г.А. Ермолаева, Р.А. Колчева. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. – М: Проф.образование, 2000. – 416с.

2.Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Технология безалкогольных напитков. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 200 с.

7.1.Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова. www.nbmgu.ru

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru/default.asp

AGRIS- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям. http://agris.fao.org/

Электронная Библиотека РГАТУ. http://bibl.rgatu.ru/web

AGRO-PROM.RU- информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке

AgroWebРоссии - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля. http://www.cnshb.ru/aw/russian/

БД AGRICOLA- международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН. http://www.cnshb.ru

БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений). http://www.cnshb.ru

1.Обязательное посещение лекционных и практических занятий по дисциплине с конспектированием излагаемого преподавателем материала в соответствии с расписанием занятий.

2.Получение в библиотеке рекомендованной учебной литературы и электронное копирование рабочей программы с методическими рекомендациями, конспекта лекций.

3.При подготовке к практическим занятиям по дисциплине необходимо изучить рекомендованный лектором материал, иметь при себе конспекты соответствующих тем и необходимый справочный материал.

4.Рекомендуется следовать советам лектора, связанным с освоением предлагаемого материала, провести самостоятельный Интернет - поиск информации (видеофайлов, файлов-презентаций, файлов с учебными пособиями) по ключевым словам курса и ознакомиться с найденной информацией при подготовке к экзамену по дисциплине.

5.Необходимо пройти тест контрольных и самостоятельных работ (КСР), правила прохождения которого подробно описаны в памятке студенту, выданной институтом.

6.Студент допускается к сдаче экзамена, если имеет на руках конспект основного теоретического материала с разбором основных типовых задач.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении обучения информационные технологии должны обеспечивать:

– доставку обучаемым основного объема изучаемого материала;

– интерактивное взаимодействие обучаемых и преподавателя в процессе обучения; предоставление студентам возможности самостоятельной работы по усвоению изучаемого материала;

– оценку знаний и навыков, полученных в процессе обучения.

Для достижения этих целей применяются следующие информационные технологии:

– предоставление учебников и другого печатного материала;

– пересылка изучаемых материалов по электронной почте;

– электронные (компьютерные) образовательные ресурсы;

– кейс-технологии, основанные на использовании наборов (кейсов) текстовых, аудиовизуальных и мультимедийных учебно-методических материалов.

- пакет прикладных программ Microsoft Office, Microsoft Office Word, Power Point, Microsoft Office, Excel

– базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

– информационно-поисковые системы:

GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе, ГЛОБОС – для прикладных научных исследований, Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.