Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.05.2022 11:39:26
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f0eb

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Кафедра иностранных языков

Рабочая программа дисциплины
«Иностранный язык»

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки продукции растениеводства

1. **Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы**

Группа компетенций	**Категория компетенций**	**Код**
Универсальные	Коммуникация	УК-4

2. **Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине**

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК-4	ИД-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.	**Знать:** базовые правила грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса); базовые нормы употребления лексики и фонетики; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры; основные способы работы над языковым и речевым материалом; лексический минимум общего характера. **Уметь:** воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных текстов страноведческого характера; осуществлять монологические и диалогические высказывания на профессиональные темы; использовать основные приемы перевода текстов. **Владеть:** иностранным языком как средством общения; навыками разговорно-деловой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи, применять их для повседневного общения); устной (монологической и диалогической) речью на бытовые темы; наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для устной речи; профессиональной лексикой общего языка на иностранном языке; основными навыками перевода текстов.

3. **Объем дисциплины**

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	252/7	252/7
Контактная работа:	68	22
Занятия лекционного типа		
Занятия семинарского типа	68	22
Промежуточная аттестация: ***зачет*** / зачет с оценкой / ***экзамен****	36	13
Самостоятельная работа (СРС)	148	217
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.
2.

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

4.1. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.1.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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.	Вводный курс			16				36
2.	Морфология			18				38
3.	Синтаксис			16				36
4.	Лексические разговорные и профессиональные темы.			18				38
5.	Итого			68				148

4.1.2. Очно-заочная форма обучения

4.1.3. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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.	Вводный курс			4				50
2.	Морфология			6				50
3.	Синтаксис			6				50
4.	Лексические разговорные и профессиональные темы.			6				67
5.	Итого			22				217

4.2.Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

4.2.2. Содержание практических занятий

№	Наименование темы	*Содержание практического занятия*

п/п	(раздела) дисциплины	
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. 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 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
	Лексические разговорные и профессиональные темы	Ma famille. La France. Ma future profession. Mes etudes à l'Université. Les problemes de la protection de l'environnement. L'agriculture bio contre la faim dans le monde. L'economie de la France. Principales activités agricoles de la France. L'élevage français La production végétale L'agriculture biologique La mécanisation en agriculture Овладение лексикой к теме. Базовые грамматические конструкции. Вопросы к теме. Развитие монологической и диалогической речи по теме.

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.	Вводный курс	Устный опрос
2.	Морфология	Устный опрос

3.	Синтаксис	Мини-тест
4.	Лексические разговорные и профессиональные темы.	Устный опрос
5.		

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

Раздел дисциплины: Вводно-фонетический курс.
Вопросы:
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.
6. Ударение и ритмическая группа.
7. Связывание /liaison/ и сцепление /enchainement/ в речевом потоке.
8. Звук и буква. Особенности французской орфографии.
Правила чтения буквосочетаний.
Раздел дисциплины: Морфология.
Вопросы:
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.
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.

Раздел дисциплины: Синтаксис.

Вопросы:

1. Простое предложение
2. Главные члены предложения
3. Согласование сказуемого с подлежащим
4. Второстепенные члены предложения
5. Порядок слов в предложении
6. Безличные предложения
7. Отрицательное предложение.
8. Вопросительное предложение
9. Восклицательное предложение
10. Сложное предложение
11. Классификация придаточных во французском сложноподчиненном предложении.

Тестовое задание:

1.(ne pas faire attention – 2e personne du pluriel) à ses paroles!
Ne faites pas attention
Ne pas faites attention
Ne faisons pas attention
2.(s'asseoir - 2e personne du singulier) sur ce petit tabouret.
Asseois-toi
Assieds-toi
Asseye-toi
3.(ne pas s'arrêter - 1e personne du pluriel) sur ce détail, il y en a d'autres qui sont plus importants.
Ne s'arrêtons pas
N'arrêtons nous pas
Ne nous arrêtons pas
4.(ne pas s'en faire - 2e personne du singulier), tout ira bien.
Ne pas t'en fais
Ne te fais-en pas
Ne t'en fais pas
5.(aller - 1e personne du pluriel) à cette soirée ensemble!
Allons
Irons
Allez
2. Тестовое задание:
1.Ne parlez pas quand vous mangez.
en mangeant
mangeant
mangant
2.C'est un homme qui sait plusieurs langues étrangères.

savant
sachant
en sachant
3.On perd tout si on veut tout gagner.
voulant
en voulant
4.À parler franchement, sa proposition ne me plaît pas du tout.
franchement parlant
en parlant franchement
parlant franchement
5.Si tu suis ses conseils, tu te tireras d'affaire.
suivant
en suivant
suivent
3. Тестовое задание:
1.Si tu m'ecris, je te …
repondrais
repondai
repondrai
repondre
2.l … , s'il a de l'esprit d'enterprise.
réussirait
réussira
réussirai
réussiraient
3.Si je suis riche, … une auto.
j'aurai
j'avais
j'aurait
j'aurais
4.Si nous le faisons lundi, nous vous le … .
dirions
disons
dirons
dirirons
5.Si j'ai le temps, je … en ville.
sortirais
sortirai
sorti
sortai

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.

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

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

1) Попова И.Н. Казакова Ж.А. Грамматика французского языка, М., 2021, с. 475.
2) Попова И.Н. Казакова Ж.А. Учебник французского языка, М., 2021, с. 745
3) Рябова М.В. Французский язык для начинающих М., 2014, с. 183
4) www.iprbookshop.ru

6. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

8. Состав программного обеспечения:

www.wikipedia.org
www.socialworker.com
www.direct.gov.uk/en/
http://www.pkc.gov.uk/
www.dying.about.com
www.lingvo.ru электронный словарь Abby Lingvo
www.multitran.ru электронный словарь Multitran

9. Оборудование и технические средства обучения

Лингафонный кабинет, интерактивная доска, компьютер, проектор для проведения практических занятий, электронная библиотека курса, ссылки на Интернет-ресурсы и др.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А.
КАДЫРОВА»

Кафедра иностранных языков

Рабочая программа дисциплины

«Иностранный язык»

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки продукции растениеводства

6. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Универсальные	Коммуникация	УК-4

7. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-4	ИД-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.	**Знать:** базовые правила грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса); базовые нормы употребления лексики и фонетики; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры; основные способы работы над языковым и речевым материалом; лексический минимум общего характера. **Уметь:** воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных текстов страноведческого характера; осуществлять монологические и диалогические высказывания на профессиональные темы; использовать основные приемы перевода текстов. **Владеть:** иностранным языком как средством общения; навыками разговорно-деловой речи (владеть нормативным произношением и ритмом речи, применять их для повседневного общения); устной (монологической и диалогической) речью на бытовые темы; наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для устной речи; профессиональной лексикой общего языка на иностранном языке; основными навыками перевода текстов.

8. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	252/7		252/7
Контактная работа:	68		22
Занятия лекционного типа			
Занятия семинарского типа	68		22
Промежуточная аттестация: ***зачет*** / зачет с оценкой / ***экзамен****	36		13
Самостоятельная работа (СРС)	148		217

Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)			

* - нужное выделить жирным курсивом

Примечания:

3. зачет и зачет с оценкой по очной форме обучения проводится в рамках занятий семинарского типа. В учебном плане часы не выделены.
4.

9. Содержание дисциплины (модуля), 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						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинары*	*Лабораторные раб.*	*Иные занятия*	
1.	Вводный курс			16				36
2.	Морфология			18				38
3.	Синтаксис			16				36
4.	Лексические разговорные и профессиональные темы.			18				38
5.	Итого			68				148

4.3.2. Очно-заочная форма обучения

4.3.3. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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.	Вводный курс			4				50
2.	Морфология			6				50
3.	Синтаксис			6				50
4.	Лексические разговорные и профессиональные темы.			6				67
5.	Итого			22				217

4.4.Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

4.2.3. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
4.	Вводно-фонетический курс	Английский алфавит. Транскрипция. Правила чтения. Гласные и согласные звуки. Правила чтения гласных в 4х типах слога. Чтение согласных. Чтение гласных и согласных диграфов. Немые (непроизносимые) согласные. Ударение. Интонация. Ритмика.
5.	Морфология	1. Артикль. Определенный, неопределенный. 2. Имя существительное. Мн. число. Падеж существительного. 3. Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных. 4. Имя числительное. Порядковые. Количественные. Дроби. Даты. Часы. 5. Местоимения. Личные. Притяжательный падеж. Объектный падеж. Неопределенные местоимения. Указательные местоимения. 6. Глагол. 7. Видовременные формы глагола. Группа Indefinite. Группа Continuous. Группа Perfect. Активный залог. Страдательный залог. Согласование времен. 8. Неличные формы глагола. 9. Модальные глаголы и их заменители. 10. Предлоги.
6.	Синтаксис	1. Предложение. Повествовательные. Отрицательные. Вопросительные. Общий вопрос. Альтернативный вопрос. Разделительный вопрос. Специальный вопрос. 2. Порядок слов. 3. Сложносочиненные предложения. 4. Сложноподчиненные. предложения. 5. Вопросительные предложения. 6. Оборот there is/there are. 7. Безличные предложения. 8. Придаточные предложения. 9. Прямая и косвенная речь.
	Лексические разговорные и профессиональные темы	About Myself and My Family. The Chechen State University. My Future Profession. The English language. Great Britain/London. The Chechen Republic. Agriculture in the UK. I want to be a veterinarian. Gardening in English speaking countries. Animal husbandry. Agricultural products.

		Овладение лексикой к теме. Базовые грамматические конструкции. Вопросы к теме. Развитие монологической и диалогической речи по теме.

10. 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.	Вводный курс	Устный опрос
2.	Морфология	Устный опрос
3.	Синтаксис	Мини-тест
4.	Лексические разговорные и профессиональные темы.	Устный опрос
5.		

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

Раздел дисциплины: Вводно-фонетический курс.
Вопросы:
1. Английский алфавит.
2. Транскрипция.
3. Правила чтения.
4. Гласные и согласные звуки.
5. Правила чтения гласных в 4х типах слога.
6. Чтение согласных.
7. Чтение гласных и согласных диграфов.
8. Немые (непроизносимые) согласные.
9. Ударение.
10. Интонация.
11. Ритмика.

Раздел дисциплины: Морфология.
Вопросы:
1. Артикль. Определенный, неопределенный.
2. Имя существительное.
3. Мн. число. Падеж существительного. Притяжательный падеж. Объектный падеж.
4. Имя прилагательное.
5. Степени сравнения прилагательных.
6. Имя числительное. Порядковые. Количественные.
7. Дроби. Даты. Часы.

8. Местоимения. Личные.
9. Неопределенные местоимения Указательные местоимения.
10. Предлоги.
11. Глагол.
12. Видовременные формы глагола.
13. Группа Indefinite.
14. Группа Continuous.
15. Группа Perfect.
16. Активный залог.
17. Страдательный залог.
18. Согласование времен.
19. Неличные формы глагола.
20. Модальные глаголы и их заменители.

Раздел дисциплины: Синтаксис.

Вопросы:

1. Предложение. Повествовательные. Отрицательные.
2. Вопросительные. Общий вопрос. Альтернативный вопрос. Разделительный вопрос. Специальный вопрос.
3. Порядок слов.
4. Сложносочиненные предложения.
5. Сложноподчиненные предложения.
6. Оборот There is/there are.
7. Безличные предложения.
8. Придаточные предложения.
9. Прямая и косвенная речь.

Раздел дисциплины: Лексические разговорные и профессиональные темы.

Вопросы:

«About Myself and My Family».
«The United States of America».
«The English language».
«Great Britain/London».
«The Chechen Republic».
«Agriculture in the UK»
«I want to be a veterinarian»
«Gardening in English speaking countries»
«Animal husbandry»
«Agricultural products»

1. Тестовое задание:

1. Every day
a) I go every day there.
b) I go there every day
c) Either could be used here.
2. Fluently
a) I want to speak English fluently.
b) I want to speak fluently English
3. Since
a) He’s been since three o'clock here.
b) He’s been here since three o'clock.
4. Probably
a) I probably won’t have time to do it.

b) I won’t probably have time to do it.
5. Never
a) I’ve never met her.
b) I’ve met her never.
6. There
a) I went last week there.
b) I went there last week.
7. Own
a) I did it on my own.
b) I did on my own it.
8. Often
a) Do you come here often?
b) Do often you come here?
9. Hard
a) He worked hard all week.
b) He worked all week hard.
10. Well
a) The computer system worked well.
b) The computer system well worked.
Ключи: 1b, 2a, 3b, 4a, 5a, 6b, 7a, 8a, 9a, 10a.

2. Тестовое задание:

1.It's getting late. Are…in the park?
a) the children playing still
b) still the children playing
c) the children still playing
2. Denny was very hungry, so….
a) he quickly ate his dinner
b) quickly he ate his dinner
c) he ate quickly his dinner
3. Aslan plays football well…, but not as well as Aslan.
a) also his brother plays football
b) his brother also plays football
c) his brother plays football also
4. There are … on the ground this autumn as last year.
a) not such many leaves
b) not so many leaves
c) so not many leaves
5. There was a … forest near the village.
a) beautiful large old pine
b) pine old beautiful large
c) large beautiful pine old
6….at work after office hours?
a) Do you have often to stay
b) Have you often to stay
c) Do you often have to stay
7. …. on the shelf over there?
a) Shall I put your books
b) I shall put your books
c) Shall I your books put
8. Did you learn…?
a) at school today a lot of things
b) a lot of things at school today
c) today a lot of things at school
9. Does Amina …?

a) every week write a letter to her parents
b) write a letter to her parents every week
c) a letter to her parents write every week
10. Often
a) Do you come here often?
b) Do often you come here?
c)Do you come often here?
Ключи: 1c, 2a, 3b, 4b, 5a, 6c, 7a, 8b, 9b, 10c.
3. Тестовое задание:
1. … about his new book?
a) How do you think
b) How you think
c) What you think
d) What do you think
2. … far is it from the town where you live?
a) What
b) How
c) Where
d) When
3. … to buy a new car?
a) Where you are going
b) What are you going
c) When are you going
d) What you are going
4. … colour pencils would you like to use?
a) Which
b) What
c) Where
d) How
5. … in Moscow or in Saint Petersburg ?
a) Where do you live
b) You live where
c) Do you live
d) Are you live
6. Magomed knows a lot of interesting things, … ?
a) Isn’t he
b) Does he
c) Hasn’t he
d) Doesn’t he
7. They are learning French, … ?
a) Are they
b) Do they
c) Aren’t they
d) Don’t they
8. Malika isn’t very clever, …?
a) isn’t she
b) is she
c) doesn’t she
d) does she
9. … arrive at the hotel?
a) When will they
b) When they will
c) Where will they
d) Where they will

10. … one of Makka's friends, are you?
a) Aren't you
b) You don't
c) You aren't
d) Don't you
Ключи: 1d, 2b, 3c, 4b, 5c, 6d, 7c, 8b, 9a, 10c.

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.

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

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

1) Агабекян И.П. Английский язык для бакалавров. Ростов н/Д Феникс, 2015. – 379 с. – 109 экземпляров.
2) Белоусова А.Р., Мельчина О.П. Английский для студентов сельскохозяйственных вузов. СПБ., М., Краснодар, 2016, с. 352
3) Веренич Н.И., Английский язык. Учебное пособие для студентов сельскохозяйственных вузов. Минск: Тетрасиситемс, 2015, с. 304
4) www.iprbookshop.ru

7. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

10. **Состав программного обеспечения:**

www.wikipedia.org
www.socialworker.com
www.direct.gov.uk/en/
http://www.pkc.gov.uk/
www.dying.about.com
www.lingvo.ru электронный словарь Abby Lingvo
www.multitran.ru электронный словарь Multitran

11. Оборудование и технические средства обучения

Лингафонный кабинет, интерактивная доска, компьютер, проектор для проведения практических занятий, электронная библиотека курса, ссылки на Интернет-ресурсы и др.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Исторический факультет
Кафедра

Рабочая программа дисциплины
"История"

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки продукции растениеводства

Грозный 2021

1. **Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы**

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

2. **Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине**

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК-5	–ИД-2 УК-5 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этаповисторического развития России (включая основные события, основных историческихдеятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские иэтические учения.	**Знать:** закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур вэтическом и философском контексте; **Уметь:** понимать и воспринимать разнообразиеобщества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; **Владеть:** простейшими методами адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

3. **Объем дисциплины**

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	4/144		4/144
Контактная работа:	36		12
Занятия лекционного типа	18		6
Занятия семинарского типа	18		6
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 36		Экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)	72		123
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.

2.

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

4.1. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.1.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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 в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	2		2				8
2.	**Образование и становление единого Русского государства**.	2		2				8
3.	**Россия в XYII в.**	2		2				8
4.	**Россия в XVIII в.**	2		2				8
5.	**Россия в первой половине XIX в.**	2		2				8
6.	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**	2		2				8
7.	**Советская Россия в первой половине XX в.**	2		2				8
8.	**Советская Россия во второй половине XX в.**	2		2				8
9.	**Современная Россия.**	2		2				8
		18		18				72

4.1.2. Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	*Иные учебные*	*Практические*	*Семинары*	*Лаборатор*	*Иные занятия*	

			занятия	*занятия*		*ые раб.*		
1.								
2.								
3.								
4.								
5.								

4.1.3. Заочная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**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 в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	2						10
2.	**Образование и становление единого Русского государства**.	2						10
3.	**Россия в XYII в.**	2						10
4.	**Россия в XVIII в.**			2				10
5.	**Россия в первой половине XIX в.**			2				10
6.	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**			2				10
7.	**Советская Россия в первой половине XX в.**							20
8.	**Советская Россия во второй половине XX в.**							20
9.	**Современная Россия.**							23
		6		6				123

4.2. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**
1.	Введение в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	1. Образование государства Руси. 2. Расцвет Древней Руси. 3. Раздробленность Руси.
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.	**Россия в XYII в.**	1. Начало Смутного времени 2. Окончание Смуты и избрание М. Романова.

		3. Правление Михаила Романова
4.	**Россия в XVIII в.**	1. Россия в годы правления Петра I. 2. Экономическое и социальное развитие в XVIII в. народные движения.
5	**Россия в первой половине XIX в.**	1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX в. 2. Движение декабристов.
6.	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**	1. Отмена крепостного права и реформы 60-70-х гг. XIX в. Контрреформы 2. Общественное движение во второй половине XIX в.
7.	**Советская Россия в первой половине XX в.**	1. Советская Россия в 1917-1920 гг. 2. Советское государство в первой половине 20-х гг. XX в.
8.	**Советская Россия во второй половине XX в.**	1. СССР в послевоенные годы. 2. СССР В 50-х начале 60-х гг. XX В.
9.	**Современная Россия.**	1. Эволюция российской государственности (90-е гг. XX в.). 2. Социально-экономические реформы (90-е гг. XX в.)

4.2.2. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
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.
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.
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.
4.	**Россия в XVIII в.**	1. Россия в годы правления Петра1.

		2. Экономическое и социальное развитие в XVIII в. Народные движения 3. Внутренняя и внешняя политика России в середине-второй половине XVIII в. 4. Русская культура XVI-XVIII вв.
5	**Россия в первой половине XIX в.**	1. Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX в. 2. Движение декабристов 3. Внутренняя политика Николая I. 4. Общественное движение во второй четверти XIX в. 5. Внешняя политика России во второй четверти XIX в.
6.	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**	1. Отмена крепостного права и реформы 60-70-х гг. XIX в. Контрреформы 2. Общественное движение во второй половине XIX в. 3. Экономическое развитие во второй половине XIX в. 4. Внешняя политика России во второй половине XIX в. 5. Русская культура XIX в. 6. Россия на рубеже XIX-XX вв.
7.	**Советская Россия в первой половине XX в.**	1. Советская Россия в 1917-1920 гг. 2. Советское государство в первой половине 20-х гг. XX в. 3. СССР во второй половине 1920-х- 1930-е гг. 4. Внешняя политика СССР в 1930-е гг. 5. Великая Отечественная война.
8.	**Советская Россия во второй половине XX в.**	1. СССР в послевоенные годы. 2. СССР В 50-х начале 60-х гг. XX В. 3. СССР во второй половине 60-х-начале 80-х ГГ. XX в. 4. СССР в годы перестройки.
9.	**Современная Россия.**	1. Приватизация и ее особенности в России. 2. Общественно-политическое развитие в 1991-1993 гг. 3. Общественно-политическое развитие в 1994-2004. 4. На рубеже XXI в.

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 подисциплине 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 в учебный курс «История» **Древняя Русь.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
2.	**Образование и становление единого Русского государства**.	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
3.	**Россия в XYII в.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
4.	**Россия в XVIII в.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
5.	**Россия в первой половине XIX в.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
6.	**Россия во второй половине XIX-начале XX вв.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
7.	**Советская Россия в первой половине XX в.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
8.	**Советская Россия во второй половине XX в.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
9.	**Современная Россия.**	Устный опрос. Информационный проект (доклад)

5.2 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.

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 И.И. Болотникова.
3. Лжедмитрий 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: Россия в 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:
    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.

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.

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: Современная Россия.Тема

1. Россия в 1991-2018 гг.

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

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 основнойматериал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильныеформулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется сответами, 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 иобобщение, 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 частичнополные 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.

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

6.1. Основная учебная литература

1. Некрасова, М. Б. Отечественная история: учебное пособие для бакалавров / М. Б. Некрасова. – 3-е изд., переработанное и дополненное – Москва: Издательство Юрайт, 2013. – 415 с. – (Бакалавр. Прикладной курс). – ISBN 978-5-9916-2039-0. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL:https://urait.ru/ bcode/368098
2. Орлов А.С., Георгиев В.А, Сивохина Т.А. История России. М.: Проспект, И90 2015. – 680 с. – URL: http://www.studentlibrary.ru/book/.ISBN9785392163083.html

3. Дополнительная учебная литература:

1. История России с древнейших времен до 1861 года: Учеб. для вузов / Н.И. Павленко, И.Л. Андреев, В.А. Федоров; Под ред. Н.И. Павленко. 4-е изд.– М.: Высш. шк., 2007. – 536с.–

2. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История Отечества: с древнейших времен до наших дней:Учебник. – 6-е изд., доп. М.: Академия, 2004. – 360 с. – URL:

3. Зуев М.Н. История России. М.: Издательство Юрайт, 2011. – 655 с.– Серия: Основы наук.URL: https:// http://geum.ru/kurs/. istoriya_rossii_-_zuev_mn.php
4. Бесов А.Г. Отечественная история: учебное пособие для студентов вузов / А.Г. Бесов. – 3-е изд. Переработанное и дополненное. – М.: Юнити-Дана, 2005. – 383 с. – URL: https://docviewer.yandex.ru/view/ 893211173/

6.2. 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/.

7. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Сайт Российской национальной библиотеки – http://wwwnlr.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. Состав программного обеспечения

Использование слайд-презентаций при проведении лекционных занятий.
Использование учебных фильмов.

9. Оборудование и технические средства обучения

Для проведения лекционных и практических занятий используетсяспециализированные аудитории, оснащенные оборудованием.
Проектор, маркерная доска.

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

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Рабочая программа дисциплины

«ФИЛОСОФИЯ»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с-х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«**Технология производства и переработки с-х растениеводства** »

11. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код и наименование компетенции
Универсальные	Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

12. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-5	ИД-1 УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных, религиозных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.	**Знать:** - основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления. **Уметь**: – анализировать и систематически излагать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы; – аргументировать и формулировать мировоззренческую и гражданскую позицию. **Владеть:** – первоначальным опытом научной рефлексии (анализ, сравнение, систематизация). - навыками аргументированного выступления, корректного ведения дискуссии, полемики и диалога.
	ИД-2 УК-5.2 Находит и использует необходимую для взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	
	ИД-3 УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому	

	наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	
	ИД-4 УК-5.4 Использует философские знания для формирования мировоззренческой позиции, предполагающей принятие нравственных обязательств по отношению к природе, обществу, другим людям и к самому себе.	

13. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	4/144		4/144
Контактная работа:	72		20
Занятия лекционного типа	36		10
Занятия семинарского типа	36		10
Промежуточная аттестация: ***зачет*** / зачет с оценкой / экзамен	3		2
Самостоятельная работа (СРС)	45		115
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	–		–

14. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.5. Распределение часов по разделам и видам работы

4.5.1. 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.	Философия, ее предмет и место	4		4				5

	в культуре							
2.	Философия Древнего мира	4		4				5
3.	Философская мысль европейского Средневековья	4		4				5
4.	Философия эпохи Возрождения	4		4				5
5.	Философия Нового времени	4		4				5
6.	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	4		4				5
7.	Русская философия	4		4				5
8.	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	4		4				5
9.	Основные проблемы философии. Философия бытия.	4		4				5

4.5.2. Заочная 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.	Философия, ее предмет и место в культуре	2						12
2.	Философия Древнего мира	2		2				13
3.	Философская мысль европейского Средневековья	2						13
4.	Философия эпохи Возрождения	2						13
5.	Философия Нового времени	2						13
6.	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).			2				13
7.	Русская философия			2				13
8.	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.			2				13
9.	Основные проблемы философии. Философия бытия.			2				12

4.6.Программа дисциплины, структурированная по разделам и темам[1]

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование раздела дисциплины**	**Содержание лекционных занятий (темы)**

[1] Распределение по темам с указанием количества часов контактной работы представлено в приложении к РПД в виде календарно-тематического плана.

1.	Философия, ее предмет и место в культуре	Место и роль философии в системе духовной культуры. Философия и мировоззрение. Предмет и основной вопрос философии.
2.	Философия Древнего мира	Древневосточная религиозно-философская мысль. Античная философия.
3.	Философская мысль европейского Средневековья	Средневековая философия Запада. Классическая арабо-мусульманская философия
4.	Философия эпохи Возрождения	Гуманистический этап; Неоплатонический этап; Натурфилософский этап; Скептический этап;
5.	Философия Нового времени	Эмпиризм Френсиса Бэкона. Рационализм Рене Декарта.
6.	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	Философия Иммануила Канта. Объективный идеализм и диалектика Гегеля. Антропологический материализм Людвига Фейербаха
7.	Русская философия	Формирование русской религиозной философии: славянофильское учение о мессианской роли русского народа и соборности.
8.	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	Иррациональная философия. Материалистическая диалектика. Философия позитивизма. Феноменология. Герменевтика.
9.	Основные проблемы философии. Философия бытия.	Философское понимание бытия. Проблемы материи и форм ее существования.

4.2.4. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание практических занятий (темы)
1.	Философия, ее предмет и место в культуре	Философские вопросы в жизни современного человека. Философия как форма духовной культуры. Основные характеристики философского знания. Функции философии. Философия в структуре мировоззрения. Проблема метода в философии. Проблема классификации философских направлений.
2.	Философия Древнего мира	Философия Древнего Востока Формирование и особенности древнего восточного мировоззрения. Древнеиндийская философия: ортодоксальные и неортодоксальные школы. Философские школы в древнем Китае: школа инь-ян, школа имен, моизм, легизм, конфуцианство, даосизм. Человек в философии и культуре Древнего Востока. Античная философия Исторические типы философии. Периодизация, возникновение и особенности античной философии. Милетская школа. Пифагор. Гераклит Эфесский. Элейская школа. Атомистическое учение Левкиппа-Демокрита. Философия софистов и Сократа. Философия Платона. Философия Аристотеля: учение о категориях, логика, учение о душе и началах (причинах). Философия эпохи эллинизма: скептицизм,

		эпикуреизм, стоицизм, неоплатонизм.
3.	Философская мысль европейского Средневековья	Религиозный характер философской мысли. Апологетика, патристика и схоластика. Учение Аврелия Августина. Природа и человек как творение бога. Разум и воля. Учение о «священной истории». Проблема разума и веры, сущности и существования. Особенности средневековой схоластики. Философия Фомы Аквинского. Проблема доказательства бытия Бога. Спор о природе универсалий: номинализм и реализм. Концепция двух истин: соотношение теологии и философии.
4.	Философия эпохи Возрождения	Культурно-исторические особенности Ренессанса и их отражение в философской мысли. Антропоцентрический характер философии Возрождения. Гуманизм и проблема человеческой индивидуальности. Эстетика Ренессанса: апофеоз искусства и культ художника-творца. Политическое учение Н. Макиавелли. Социальные утопии Т. Мора и Т. Кампанеллы. Натурфилософия Возрождения. Онтология и диалектика Н. Кузанского. Пантеизм и новая космология (Н. Коперник, Дж. Бруно, Г. Галилей).
5.	Философия Нового времени	Социокультурные и исторические особенности философии Нового времени. Критика средневековой схоластики. Научная революция XVII века и создание механистической картины мира (И. Ньютон). Проблема метода познания в философии: эмпиризм и рационализм (Ф. Бэкон, Р. Декарт). Проблема субстанции (Р. Декарт, Б. Спиноза, Г. Лейбниц). Иррационализм Б. Паскаля. Проблема человека и общества: теория общественного договора Т. Гоббса и либерализм Д. Локка. Социально-исторические предпосылки и национальные особенности идеологии Просвещения. Субъективный идеализм Дж. Беркли и Д. Юма. Французский материализм XVIII века: природа, общество, человек (Ж. Ламетри, К. Гельвеций, П. Гольбах, Д. Дидро). Социально-философские взгляды Вольтера, М. Монтескье, Ж.Ж. Руссо.
6.	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	Исторические условия возникновения и основные черты немецкой классической философии. Докритический и критический период творчества И. Канта. Гносеология Канта, его учение о формах и границах познания. Этическое учение И. Канта: соотношение науки и нравственности. Субъективный идеализм И. Фихте. Система трансцендентального идеализма Ф. Шеллинга. Философская система Г.В.Ф.

		Гегеля. Проблема тождества бытия и мышления. Идеалистическая диалектика Гегеля, ее основные принципы, законы и категории. Антропологический материализм Л. Фейербаха и гуманизм.
7.	Русская философия	Социальные и культурно-исторические предпосылки русской философии. Дилемма западничества (В.Белинский, П.Чаадаев, А.Герцен и др.) и славянофильства (И.Киреевский, А.Хомяков и др.) Философия всеединства В. Соловьева. Основные идеи и особенности русской религиозной философии (Л. Толстой, П. Флоренский, Н. Бердяев и др.) Русский космизм (Н. Фёдоров, В. Вернадский, К. Циолковский, А. Чижевский).
8.	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	Возникновение и развитие марксистской философии. Диалектический материализм К. Маркса и Ф. Энгельса, его отношение к диалектике Г. Гегеля. Материалистическое понимание истории. Основные принципы, законы и категории исторического материализма. Теория общественно-экономической формации. Отношение к разуму и науке в философии XIX-XX века: борьба рационализма и иррационализма. Волюнтаризм А. Шопенгауэра, интуитивизм А. Бергсона, “философия жизни” (Ф. Ницше, В. Дильтей). Проблема человека в экзистенциализме (М.Хайдеггер, Ж.-П.Сартр). Психоанализ З. Фрейда, К. Юнга, Э. Фромма. Исторические формы позитивизма (О.Конт, Э.Мах, Б.Рассел, К.Поппер). Феноменология Э. Гуссерля. Прагматизм Ч. Пирса, У. Джемса, Дж. Дьюи. Анализ языка и методов науки в аналитической философии, структурализме и герменевтике (Л. Витгенштейн, К. Леви-Стросс, Х.-Г. Гадамер).
9.	Основные проблемы философии. Философия бытия.	Философское понимание бытия. Понятие бытие в античной философии. Бытие в философии Фомы Аквинского. Проблемы познания бытия в философии Нового времени. Решение проблемы бытия в русской философии XIX–XX веков. Проблемы материи и форм ее существования. Ф. Энгельс, «Диалектика природы», В.И. Ленин «Материализм и эмпириокритицизм», материалистический монизм.

15. 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.	Философия, ее предмет и место в культуре	Устный опрос, тестирование, реферат
2.	Философия Древнего мира	Устный опрос, тестирование, реферат
3.	Философская мысль европейского Средневековья	Устный опрос, тестирование, реферат
4.	Философия эпохи Возрождения	Устный опрос, тестирование, реферат
5.	Философия Нового времени	Устный опрос, тестирование, реферат
6.	Немецкая классическая философия (конец XVIII-середина XIX вв.).	Устный опрос, тестирование, реферат
7.	Русская философия	Устный опрос, тестирование, реферат
8.	Основные направления зарубежной философии XIX-XX вв.	Устный опрос, тестирование, реферат
9.	Основные проблемы философии. Философия бытия.	Устный опрос, тестирование, реферат

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

Примерные тестовые задания:

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 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.

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

Философия Древнего Китая. Периодизация истории китайской философии.

2. Античная философия.

Становление античной философии.
Философские школы досократиков.
Проблематика и содержание учений.
Классический этап развития греческой философии.
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. Валла;
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. Патрици, 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.

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.

Тема № 9. Основные проблемы философии.
Философия бытия.
Вопросы для подготовки по изучаемой теме:
1. Философское понимание бытия.
2. Проблемы материи и форм ее существования.

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. Теоцентричнсоть 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.

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.

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.

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

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

6.1 Основная литература

1. Гриненко, Г. В. История философии / Г. В. Гриненко. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Юрайт, 2011 – 689 с. – Серия: Основы наук
2. Спиркин, А.Г. Философия: учебник / А.Г. Спиркин. – 3-е изд. перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2011. – 828 с. (Основы наук).

6.2. Дополнительная литература

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
9. 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.html
10. 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
11. 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
12. 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
13. 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
14. 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
15. 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

9. 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. Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)
4. Электронно-библиотечная система «ИВИС» (http://ivis.ru)

12. Состав программного обеспечения

ОС Windows7 Professional Соглашение OPEN 93592430ZZE1605 Лицензия 63588548 (бессрочно);
MS Office Standard 2010 Russian Соглашение OPEN 93592432ZZE1605 Лицензия 63588550 (бессрочно);
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный, № лицензии 2304-000451-57227148.

13. Оборудование и технические средства обучения

ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет» 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. (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 А.А.КАДЫРОВА»

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ФИНАНСОВ
Кафедра экономической теории и предпринимательства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "Экономическая теория"

Направление подготовки (специальности)	Технология производство и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производство и переработки продукции растениеводство
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очно, заочно

Грозный, 2021

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель изучения данной дисциплины на основе классических и современных экономических учений дать будущим бакалаврам определенный уровень экономической подготовки, а также возможность лучше познать экономические процессы и явления, с которыми люди сталкиваются в повседневной жизни.

Задачи:

Ознакомиться с основными понятиями экономики, новейшими достижениями в экономической науке, в странах с развитой экономикой, с проблемами экономики России и мирового хозяйства.

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

Код по ФГОС	Индикаторы достижения	Планируемы результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)
Универсальные	**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 рынки
Общепрофессиональные	**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

3. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.

Дисциплина «Экономика» относится к базовой части цикла гуманитарных, социальных и экономических наук основной образовательной программы бакалавра. Для эффективного усвоения курса «Экономика» студентам необходимо иметь базовый объем знаний по программе средней школы.

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).

Форма работы обучающихся/ Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ Семестра 2	№ 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)			
Реферат (Р)			
Собеседование (С)			
Тест (Т)			
Контроль	Экзамен-9		Экзамен-9

4.2. Содержание разделов дисциплины.

№ п/п	**Наименование раздела дисциплины**	**Содержание раздела**	**Форма текущего контроля**

1	**Общие вопросы экономической теории**	**Тема 1. Экономическая теория: предмет, метод и функции. Зарождение и развитие экономической науки. Становление и развитие современной экономической науки.** Методы экономической теории. Функции экономической теории. Исторический аспект формирования экономических учений в эпоху Древнего мира и Средневековья. Первые экономические школы: меркантилизм и физиократизм. Становление классической политической экономии как научной системы в трудах А. Смита и Д. Рикардо. Завершение классической политэкономии. Экономическая теория К. Маркса. Маржинализм. Экономическая теория Дж. М. Кейнса. Неокейнсианство и посткейнсианство. Неолиберализм. Неоинституционализм. **Тема 2. Экономические агенты и собственность.** Понятие экономических агентов и их основные виды. Экономические интересы. Собственность как юридическое понятие и экономическая категория. Основные формы собственности и формы хозяйствования. Доходы и их виды. Прибыль. Издержки. **Тема 3. Экономические системы и модели смешанной экономики.** Содержание и понятие экономической системы общества. Классификация, типы экономических систем. Модели экономических систем.	С;Д;Р;Т

2	**Микроэкономика**	**Тема 4. Основы микроэкономики** Микроэкономика как раздел экономической науки. Предмет и метод микроэкономики. Микроэкономический анализ и экономические субъекты в микроэкономике. Современные проблемы и структурные разделы в микроэкономике. **Тема 5. Рыночный механизм и элементы его функционирования.** Понятие, сущность и особенности возникновения рынка. Функции, структура, субъект, объект и характерные особенности рынка. Рыночный механизм: его особенности и элементы. Рынок и рыночная экономика: преимущества и недостатки. **Тема 6. Спрос, предложение, цена.** Спрос как экономическая категория и факторы, определяющие его величину. Предложение как экономическая категория и факторы, определяющие его величину. Спрос и предложение: рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения. **Тема 7. Рынок ресурсов и распределение доходов.** Особенности спроса на ресурсы. Рынок труда и заработная плата. Капитал как фактор производства. Ссудный процент. Земля как фактор производства. Земельная рента. **Тема 8. Конкуренция и монополия на рынке.** Сущность, современные виды и формы конкуренции. Монополистическая, или несовершенная конкуренция: понятие, основные черты. Виды монополистической конкуренции. Формы конкуренции в условиях монополизации производства. Ценовая и неценовая конкуренция. Монопольные цены. Механизм равновесия рынка при монопольных ценах.	С;Д;Р;Т

3	**Макроэкономика**	**Тема 9. Сущность макроэкономики и ее основные показатели.** Понятие и сущность макроэкономики. Основные и производные макроэкономические показатели. Система национальных счетов. Понятие макроэкономического равновесия. **Тема 10. Экономический рост и развитие. Экономические циклы.** Экономическое развитие и его уровень. Показатель экономического роста и развития. Цикличность развития экономики. Фазы экономического цикла. Типы экономических кризисов. Особенности современного экономического кризиса. **Тема 11. Инфляция и безработица.** Инфляция: сущность, виды и причины ее возникновения. Социально-экономические последствия инфляции. Антиинфляционная политика государства. Сущность, причины и формы безработицы. Закон Оукена. **Тема 12. Социальная политика государства.** Доходы граждан и их виды. Показатели социальной политики. Дифференциация доходов населения, кривая Лоренца. Понятие и структура семейного бюджета. **Тема 13. Фискальная политика, как инструмент государственного регулирования.** Роль фискальной политики в государственном регулировании экономики. Расходы и налоги. Принципы налогообложения. Налоговая система РФ: элементы, функции и классификация налогов. Механизм действия фискальной политики.	С;Д;Р;Т

С-собеседование, Р- реферат, Д-доклад, Т-тесты

4.3 Разделы дисциплины, изучаемые за семестр.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общие вопросы экономической теории	19	5	5		9
2	Микроэкономика	22	6	6		10
3	Макроэкономика	22	6	6		10
	Всего	63	17	17	-	29

4.3. Лабораторные работы

Лабораторные работы не предусмотрены

4.4. Практические занятия

№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	**Тема 1. Введение в экономику** 1. Предмет, функции и методы экономики. 2. Микро- и макроэкономика. Позитивная и нормативная экономика 3.Экономические законы и экономические категории. 4. Экономические отношения и их типы. Основные этапы развития экономической теории	1
	Тема 2. Экономические системы и общие проблемы экономического развития 1. Типы экономических систем: рыночная экономика, традиционная экономика, административно-командная экономика, смешанная экономика 2. Модели экономических систем: американская, шведская, японская, российская модели переходной экономики 3. Основные экономические проблемы общества: что производить? Как производить? Для кого производить?	1
	Тема 3. Основы общественного производства 1.Общественное производство, его сущность и цели, экономический кругооборот. Стадии. 2. Основные факторы производства и издержки. 3. Простое и расширенное производство, его содержание, типы экономического роста производства. 4.Экономическая эффективность производства.	1
	Тема 4.Рыночный механизм и элементы его функционирования. 1. Понятие, сущность и особенности возникновения рынка. 2. Функции, структура, субъект и объект и характерные особенности рынка. 3. Рыночный механизм: его особенности и элементы. 4. Рынок и рыночная экономика: преимущества и недостатки.	2
2	**Тема 5. Сущность, предмет субъект и объект микроэкономики.** 1. Основные понятия микроэкономики; 2. Микроэкономический анализ и экономические субъекты в микроэкономике; 3. Современные проблемы и структурные разделы в микроэкономике;	3
	Тема 6. Теория спроса и предложения 1. Потребительские предпочтения и предельная полезность. Закон убывающей предельной полезности 2. Спрос. Факторы спроса. Закон спроса. Эластичность спроса 3. Предложение. Факторы предложения. Закон предложения. Эластичность предложения 4. Равновесная цена. Механизм рыночного равновесия	3

3	**Тема 7. Сущность макроэкономики и ее основные показатели** 1. Понятие и сущность макроэкономики. 2. Производные макроэкономические показатели. 3. Система национальных счетов. 4. Понятие макроэкономического равновесия.	2
	Тема 8. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. 1. Экономическое развитие и его уровень. Показатель экономического роста и развития 2. Цикличность развития экономики. Фазы экономического цикла 3. Типы экономических кризисов. Особенности современного экономического кризиса	2
	Тема 9. Инфляция и безработица 1. Инфляция: сущность, виды и причины ее возникновения 2. Социально-экономические последствия инфляции. 3. Антиинфляционная политика государства 4. Сущность, причины и формы безработицы. Закон Оукена.	2
ВСЕГО		17

4.5. Курсовая проект (курсовая работа)

Курсовая работа не предусмотрена.

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

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	Т, С	9	УК-9.1 УК-9.2 ОПК-6.1
Микроэкономика	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции	Т, С	10	УК-9.1 УК-9.2 ОПК-6.1
Макроэкономика	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции	Т, С	10	УК-9.1 УК-9.2 ОПК-6.1

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

4.1 Общая трудоемкость дисциплины по очно-заочной форме обучения составляет 3 зачетные единицы (144 академических часа)

Форма работы обучающихся/ Виды учебных занятий	Трудоемкость, часов		
	№ Семестра 1	№ семестра	Всего
Контактная аудиторная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	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)			

Доклад (Д)			
Реферат (Р)			
Собеседование (С)			
Тест (Т)			
Контроль	Экзамен-9		Экзамен-9

4.2 Содержание разделов дисциплины и виды занятий (час.).

Разделы дисциплины, изучаемые за семестр.

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Вне-ауд. работа СР
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1	Общие вопросы экономической теории	29	1	1		27
2	Микроэкономика	52	1	1		50
3	Макроэкономика	54	2	2		50
	Всего	135	4	4		127

4.3. Лабораторные работы

Лабораторные работы не предусмотрены

4.4. Практические занятия

№ занятия	№ раздела	Тема	Кол-во часов
1	2	3	4
1	2	Тема 1. Основы микроэкономики. Тема 2. Рыночный механизм и элементы его функционирования.	2
	2	Тема 3. Спрос, предложение, цена. Тема 4. Теория факторов производства и распределение факторных доходов.	
	2	Тема 5. Доходы хозяйствующих субьектов Тема 6. Конкуренция и монополия на рынке.	
	2	Тема 7. Фирма, как объект микроэкономического анализа.	
	2	Тема 8. Экономическая теория товара и денег. Тема 9. Предпринимательская деятельность: сущность и формы ее реализации.	
2	3	Тема 1. Национальная экономика Тема 2. Теория макроэкономического равновесия.	2
	3	Тема 3. Теория экономических циклов. Тема 4 Теория экономического роста.	
	3	Тема 5 Макроэкономическая нестабильность: безработица.	

		Тема 6. Макроэкономическая нестабильность: Инфляция.	
	3	Тема 7. Государство и экономика.	
	3	Тема 8. Денежно-кредитное регулирование. Тема 9. Финансовая система государства.	
Итого в семестре			4

4.5. Курсовая проект (курсовая работа)

Курсовая работа не предусмотрена.

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

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	Т, С	27	УК-9.1 УК-9.2 ОПК-6.1
Микроэкономика	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции	Т, С	50	УК-9.1 УК-9.2 ОПК-6.1
Макроэкономика	Подготовка к лекциям и практическим занятиям; изучение учебных пособий; реферирование статей; изучение в рамках темы вопросов и проблем, не выносимых на лекции	Т, С	50	УК-9.1 УК-9.2 ОПК-6.1

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

Материалы пособий и учебников помогают организовать самостоятельное изучение курса. Лекционные занятия дополняют и систематизируют знания в области экономической теории.

Самостоятельная работа студентов в ходе семестра является важной составной частью учебного процесса и необходима для закрепления и углубления знаний, полученных в период сессии на лекциях, семинарах, а также для индивидуального изучения дисциплины в соответствии с программой и рекомендованной литературой. Самостоятельная работа выполняется в виде подготовки домашнего задания.

Контроль за качеством самостоятельной работы может осуществляться с помощью устного опроса

на практических семинарах, группового решения задач, проведения коллоквиума, проверки письменных контрольных работ.
Устные формы контроля помогут оценить понимание студентами материала (применение теорем, свойств), умение передать нужную информацию, грамотно использовать математические термины.
Письменные работы помогут преподавателю оценить насколько студенты владеют материалом, умение пользоваться свойствами, теоремами, методами решения задач.
В ходе написания контрольной работы студент приобретает навыки самостоятельной работы с научной, учебной и специальной литературой, учится анализировать источники и грамотно излагать свои мысли.
Методика самостоятельной работы предварительно разъясняется преподавателем и в последующем может уточняться с учетом индивидуальных особенностей студентов, в том числе связанных с ограничением возможностей здоровья. Время и место самостоятельной работы выбираются студентами по своему усмотрению с учетом рекомендаций преподавателя.
Самостоятельную работу над дисциплиной следует начинать с изучения программы, которая содержит основные требования к знаниям, умениям и навыкам обучаемых. Обязательно следует вспомнить рекомендации преподавателя, данные в ходе установочных занятий. Затем – приступать к изучению отдельных разделов и тем в порядке, предусмотренном программой.
Получив представление об основном содержании раздела, темы, необходимо изучить материал с помощью учебника. Целесообразно составить краткий конспект или схему, отображающую смысл и связи основных понятий данного раздела и включенных в него тем. Затем полезно изучить выдержки из первоисточников. При желании можно составить их краткий конспект. Обязательно следует записывать возникшие вопросы, на которые не удалось ответить самостоятельно.
Необходимо изучить список рекомендованной основной и дополнительной литературы и убедиться в её наличии у себя дома или в библиотеке в бумажном или электронном виде. При необходимости обратится к электронной библиотеке (ЭБС «IPRbooks», «eLIBRARY»).
Желательно в самом начале периода обучения возможно тщательнее спланировать время, отводимое на самостоятельную работу с источниками и литературой по дисциплине, представить этот план в наглядной форме (график работы с датами) и в дальнейшем его придерживаться, не допуская срывов графика индивидуальной работы и аврала в предсессионный период. Пренебрежение этим пунктом приводит к переутомлению и резкому снижению качества усвоения учебного материала.

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

6.1. Основная литература

1. Экономическая теория: учебник для вузов/ под ред. Е.Н.Лобачевой.- 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Издательство Юрайт. 2020.- 501с.- Серия: Бакалавр, Базовый курс.
2. 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».
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»

6.2 Дополнительная литература

1.Даниленко, Л.Н. Экономическая теория: курс лекций по микро- и макроэкономике: Учебное пособие / Л.Н. Даниленко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
2.Мэнкью, Н.Г. Макроэкономика / Н.Г. Мэнкью, М. Тейлор; Пер. с англ. А.П. Смольский. - СПб.: Питер, 2013. - 560 с.
3. Макроэкономика: учебник для бакалавров / А.В. Аносова, М.А. Ким. – М.: Юрайт, 2013.- 521

2. Тарасевич Л.С. Макроэкономика: учебник для бакалавров/ Л.С. Тарасевич, П.И. Гребенников, А.И. Луесский. –М.: Юрайт, 2013.- 686с.
4.Борисов Е.Ф. Экономика: учебник и практикум / Е.Ф. Борисов. - М.: Юрайт, 2013.- 399с.
5. Шимко П.Д. Экономика: учебник для бакалавров/ П.Д. Шимко. - М.: Юрайт, 2013.- 605с.

6.3 Периодические издания

1. Журнал «Вестник Чеченского Государственного Университета», г. Грозный
2. Журнал «Известия Чеченского Государственного Университета», г. Грозный
3. Журнал «ФГУ SCIENCE», г. Грозный
4. Журнал «Экономика и предпринимательство», г. Москва
5. Журнал «Актуальные вопросы современной экономики», г. Москва
6. Журнал «Вопросы экономики и права», г. Москва
7. «Экономический журнал» Издательский дом ВШЭ г. Москва

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

1. Справочная правовая система «Гарант». URL: http://www.garant.ru.
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс». URL: www, consuitant.ru
3. Центральный банк РФ URL: www.cbr.ru
4. Рейтинговое агентство «Эксперт РА» URL: www.raexpert.ru
5. http://www.bibliotech.ru
6. http://www.biblio-online.ru
7. http://www.iprbookshop.ru/
8. Справочная система ИВИС

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

Самостоятельная работа является одним из важнейших элементов познавательной деятельности и составляющих учебного процесса. Она проводится с целью закрепления и углубления экономических знаний, полученных на лекциях, подготовки к предстоящим семинарским занятиям, зачетам и экзаменам, формирования самостоятельности и инициативы в поиске и приобретении знаний. Она должна носить систематический и непрерывный характер.

Преподаватель заблаговременно, как правило, на лекции знакомит студентов с темой предстоящего семинара и его содержанием, ориентирует студентов относительно самостоятельной работы с рекомендованной по теме занятия учебно-методической, научно-исследовательской и информационно-справочной литературой. Наряду с этим преподаватель указывает на ту дополнительную литературу и периодические издания, которые имеются в библиотечных фондах, разъясняет методику работы в них, дает советы по отбору и работе с источниками.

В процессе подготовки к семинару преподаватель рекомендует студентам как наиболее рационально и качественно построить индивидуальную работу по подготовке докладов и реферативных сообщений, а также как применять в самостоятельной подготовке альбомы схем и наглядных пособий.

Самостоятельная работа студентов включает в себя следующие приемы:
- во-первых, уяснение задания;
- во-вторых, составление плана и определение порядка самостоятельной работы;
- в-третьих, получение литературы и работа с ней;
- в-четвертых, анализ выполненного, устранение недостатков;
- в-пятых, сделать самостоятельные выводы и обобщения.

Успех самостоятельной работы по экономике при всех условиях предопределяется личностью самого студента.

Методические указания студентам раскрывают рекомендуемый режим и характер учебной

работы по изучению теоретического курса практических и семинарских занятий, указания мотивируют студента к самостоятельной работе и не подменять учебную литературу.

Указывается перечень учебно-методических изданий, рекомендуемых студентам для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Задания по самостоятельной работе для студентов, оформлены в виде таблицы с указанием тем и содержания самостоятельной работы.

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

Письменные работы выполняются с использованием текстового редактора MSWORD, MSEXSEL – для таблиц, диаграмм и т.д. MSPower-Point – для подготовки слайдов и презентаций.

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

По дисциплине «Экономика»» имеется презентация по отдельным темам курса, позволяющая наиболее эффективно освоить представленный учебный материал. Имеются компьютерное и мультимедийное оборудование.

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 дисциплины

«Русский язык и культура речи»

Направление подготовки	**Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки продукции растениеводства

16. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

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).

17. 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) 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.	**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.

	УК-4.3 Использует информационно-коммуникационных технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках.	

18. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	2/72		2/72
Контактная работа:			
Занятия лекционного типа			
Занятия семинарского типа	16		6
Промежуточная аттестация: **зачет** / зачет с оценкой / экзамен*			4
Самостоятельная работа (СРС)	56		62
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)			

* - нужное выделить жирным курсивом

Примечания:

5. зачет и зачет с оценкой по очной форме обучения проводится в рамках занятий семинарского типа. В учебном плане часы не выделены.
6.

19. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.7. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.7.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**						
		Контактная работа						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		**Занятия семинарского типа**				
		Лекции	*Иные*	*Практи*	*Семи*	*Лабор*	*Иные*	

			учебные занятия	*ческие занятия*	*нары*	*аторн ые раб.*	*занятия*	
1.	Язык, речь, речевая культура. Языковая норма. Аспекты и критерии.			2				6
2.	Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.			2				4
3.	Речевое общение. Разновидности речи.Устная и письменная форма речи. Орфография и культура речи.			2				4
4.	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.			2				4
5.	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства Общения .Орфография и правописание в русском языке.			2				4
6.	Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.			2				4
7.	Понятие о монологе и диалоге. Деловая беседа. Орфография и правописание в русском языке.			2				4
8.	Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.			2				4
9.	Основы ораторского искусства.							4
10.	Русская лексика и культура речи.							4
11.	Словари и речевая культура. Типы словарей.							4
12.	Культура письменной речи.							6
13.	Пунктуация как показатель речевой культуры.							6

4.7.2. Заочная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самосто
		Занятия лекционного	**Занятия семинарского типа**	

		типа						ятельная работа
		Лекции	*Иные учебные занятия*	*Практические занятия*	*Семинары*	*Лабораторные раб.*	*Иные занятия*	
1.	Язык, речь, речевая культура. Языковая норма. Аспекты и критерии.			1				4
2.	Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.			1				6
3.	Речевое общение. Разновидности речи.Устная и письменная форма речи. Орфография и культура речи.			1				4
4.	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.			1				4
5.	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства Общения .Орфография и правописание в русском языке.							4
6.	Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.							4
7.	Понятие о монологе и диалоге. Деловая беседа. Орфография и правописание в русском языке.			1				4
8.	Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.			1				6
9.	Основы ораторского искусства.							4
10.	Русская лексика и культура речи.							6
11.	Словари и речевая культура. Типы словарей.							4
12.	Культура письменной речи.							6
13.	Пунктуация как показатель речевой культуры.							6

4.8.Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса (лекционные занятия не предусмотрены)

4.2.5. Содержание практических занятий

№	Наименование темы	*Содержание практического занятия*

п/п	(раздела) дисциплины	
10.	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.
11.	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.
12.	Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная формы речи. Орфография и культура речи.	Речевое общение. Общение для человека - его среда обитания. Основные единицы речевого общения. Речевая ситуация. Речевое событие. Речевое взаимодействие. Специфика устной и письменной деловой речи. Орфография.Правописание мягкого знака в словах разных частей речи.
13.	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.
14.	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства Общения.Орфография и правописание в русском языке.	Теория и правила речевых актов вербального общения. Принцип вежливости Дж.Н.Лич. Доказательность и убедительность речи. Аргументы. Невербальные средства общения. Типы жестов и их отличие. Орфография.Основные орфографические трудности русского языка, способы их преодоления.
15.	Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение. Орфография.	Текст. Признаки текста. Описание. Повествование. Рассуждение. Орфография .Слитное и раздельное написание сложных слов
16.	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.
17.	Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов. Орфография и правописание в русском языке.	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 русском языке. Правописание приставок.

20. 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.	Язык, речь, речевая культура. Языковая норма. Аспекты и критерии.	Устный опрос
2.	Из истории русского языка. Происхождение русского языка. Русский язык в современном мире. Орфография и правописание в русском языке.	Устный опрос. Информационный проект (доклад)
3.	Речевое общение. Разновидности речи. Устная и письменная форма речи. Орфография и культура речи.	Устный опрос.
4.	Культура речи, ее формы и разновидности. Речевой этикет. Правила речевого этикета.	Устный опрос. Информационный проект (доклад). Мини-тест.
5.	Организация вербального взаимодействия. Невербальные средства	Устный опрос. Информационный проект (доклад).

	Общения. Орфография и правописание в русском языке.	Исследовательский проект (реферат).
6.	Функционально-смысловые типы речи. Повествование. Описание. Рассуждение.	Творческое задание в виде эссе. Устный опрос.
7.	Понятие о монологе и диалоге. Деловая беседа. Орфография и правописание в русском языке.	Устный опрос. Информационный проект (доклад).
8.	Функциональные стили речи русского языка. Официально-деловая письменная речь. Типы документов.	Устный опрос. Исследовательский проект (реферат). Информационный проект (доклад). Мини-тест.

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

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. Монолог о слове.
20. 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 языкаПроисхождение 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.

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.

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

7.1. Учебная литература

1. 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

2. Михайлова О.Ю. Русский язык и культура речи: учебное пособие / Михайлова О.Ю.- К.: Южный институт менеджмента, 2012. 99— с. http://www.iprbookshop.ru/1

3.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.

8. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. ФЭБ: "Словарь русского языка (МАС)"

2.Портал,посвященный культуре письменной речи www.gramma.ru

3. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/24808.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4. Искусство слова: авторская методика преподавания русского языка.http://www.gimn13.tl.ru/rus/.

5. Электронная библиотека; доступ: http://library.knigafund.ru/, IPR books

http://www.iprbookshop.ru/586

14. **Состав программного обеспечения**

1. Microsoft Windows
2. Веб-браузеры
3. Средства MicrosoftOffice:
   - MicrosoftOfficeWord – текстовый редактор;
   - MicrosoftOfficePowerPoint – программа подготовки презентаций.
4. Антивирус.

15. Оборудование и технические средства обучения

-интерактивная доска

- ноутбук;
- мультимедийное оборудование;
- подключение Internet

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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 сельскохозяйственной продукции»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2021

Хабиева З.Д. Рабочая программа учебной дисциплины «Аграрное право» [Текст] / Сост. Хабиева З.Д. – Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2021.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гражданского права и процесса, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 10/15 от 20 июня 2021 г.), составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 15 августа 2017 г. № 669, а также с учетом примерной основной образовательной программы, включенной в реестр основных образовательных программ.

©З.Д. Хабиева, 2021
©ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет», 2021

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

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы

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 деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Дисциплина «Аграрное право» относится к дисциплинам базовой части профессионального цикла образовательной программы. Дисциплина изучается на втором курсе - очное обучение, на третьем курсе – заочное обучение. 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.

1. 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:	14	14
Лекции (Л)	14	14
Практические занятия (ПЗ)		

Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа:	54	54
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.

№ раздела (темы)	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:	УК-6.1, УК-10

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		правовые основы, социально-экономические результаты. 5. Национальный проект «Сельское хозяйство» в РФ.	
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-6.1, 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	УК-6.1, УК-10

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		делами, самостоятельность коллективного хозяйствования и независимость кооператива в принятии решений; социальная справедливость и 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		УК-6.1, УК-10
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)	УК-6.1, УК-10

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		и гражданского права. Правовые формы материально-технического обеспечения, производственного 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. 2. Роль государства в становлении и регулировании рыночной экономики в её аграрном секторе. 3. Методы и формы государственного регулирования агропромышленного производства. 4. 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.). 5. Научное, кадровое, информационное обеспечение сельскохозяйственной кооперации как системы различных сельскохозяйственных кооперативов и их союзов, созданных сельскохозяйственными товаропроизводителямив целях удовлетворения своих экономических и иных потребностей.	УК-6.1, УК-10

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		6. Вопрос о создании кооперативного научно-учебного центра по подготовке кадров и исследованию экономических, социальных, правовых и технологических проблем развития сельскохозяйственной кооперации (ст. 48 Закона о сельхозкооперации). 7. 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.	УК-6.1, УК-10

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
		4. Исключение из членов кооператива:основания, условия, 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-6.1, УК-10

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы)	Содержание тем (разделов)	Коды компетенций
Тема 8	Организационно-управленческие правоотношения.	1. Правление кооператива, его уставные обязанности и права. Председатель сельскохозяйственного 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.	УК-6.1, УК-10
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.	30	6			24
2	Сельскохозяйственно-кооперативные правоотношения	38	8			30
N						
	Итого:	68	14			54

4.4. 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.	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 правоотношения		

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
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 ненадлежащего осуществления такими органами либо их должностными лицами	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	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 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	
	№ 8 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.	
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 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	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	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.	
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 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)	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	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 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.	

Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Количество часов
	4. Правление кооператива, его уставные обязанности и права. Председатель сельскохозяйственного производственного кооператива, его уставные права и обязанности.	
ВСЕГО		

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

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 c. — 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 - 2021 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 успеваемости и	Компьютерный класс с выходом в сеть Интернет	Корп.

Основное назначение, тип занятий	Описание материально-технических средств обучения	Учебный корпус, № ауд.
промежуточная аттестация		

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А.
КАДЫРОВА»

Биолого – химический факультет
Кафедра химия

Рабочая программа дисциплины

Неорганическая и аналитическая химия

Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	Б1.О.17
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки продукции растениеводства

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
-	-	-
Общепрофессиональные компетенции	Общепрофессиональные навыки	ОПК-1
-	-	-

21. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1	ИД-1$_{ОПК}$-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	***Знать:*** - основные понятия и законы химии; - строение атома; - классификацию неорганических соединений; - особенности химических реакций; - закономерности протекания химических процессов; - теорию электролитической диссоциации; - теоретические основы аналитической химии. - принципы и методы химического качественного анализа (дробный и систематический) -принципы и методы химического количественного анализа (гравиметрия и титриметрия) -теоретические основы физико-химических (инструментальных) методов анализа, их применение для определения качественного и количественного состава анализируемых объектов. ***Уметь:*** -самостоятельно работать с учебной, справочной и методической литературой по аналитической химии - получать правильную информацию о

		химическом процессе и его параметрах из уравнения реакции; - описывать, объяснять, предсказывать химические процессы, исходя из основных теорий общей и неорганической химии; - решать расчетные задачи по всем изучаемым темам; - в упражнениях по составлению окислительно-восстановительных реакций – самостоятельно оценивать наиболее вероятные продукты реакции; - правильно выбирать метод анализа в соответствии с поставленной аналитической задачей и заданной точностью определения. - владеть техникой и осуществлять различные гравиметрические и титриметрические определения ***Владеть:*** - методикой проведения экспериментальных исследований Приобрести опыт деятельности -правильно выполнять расчеты результатов анализа и оценивать их с помощью методов математической обработки -работать с приборами - аналитическими весами, pH-метрами, иономерами, установками для электрохимических методов анализа, фотоколориметрами и спектрофотометрами -применять полученные знания для анализа соединений неорганической и органической природы

22. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	6/216	6/216	
Контактная работа:	36	20	
Занятия лекционного типа	18	10	
Занятия семинарского типа	18	10	
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / **экзамен***	9	9	
Самостоятельная работа (СРС)	144	189	
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)			

* - нужное выделить жирным курсивом

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

4.9. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.9.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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.	Строение атома и химическая связь	2				2		16
2.	Классификация веществ, основанная на природе переносимых частиц.	2				2		16
3.	Элементы химической термодинамики.	2				2		16
4.	Учение о растворах	2				2		16
5.	Элементы химической кинетики.	2				2		16
6.	Химия биогенных элементов	2				2		16
7.	Физико-химия поверхностных явлений.	2				2		16
8.	Физико-химия дисперсных систем и растворов ВМС	2				2		16
9.	Химические и физико-химические методы исследования	2				2		16
	ИТОГО	18				18		144

4.9.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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*	
ПЕРВЫЙ СЕМЕСТР								

1.	Строение атома и химическая связь							
2.	Классификация веществ, основанная на природе переносимых частиц.	2				2		
3.	Элементы химической термодинамики.	2				2		
4.	Учение о растворах					2		
5.	Элементы химической кинетики.	2				2		
	ИТОГО:	**6**				**8**		**62**
ВТОРОЙ СЕМЕСТР								
6.	Химия биогенных элементов							
7.	Физико-химия поверхностных явлений.							
8.	Физико-химия дисперсных систем и растворов ВМС	2						
9.	Химические и физико-химические методы исследования	2				2		
	ИТОГО:	**4**				**2**		**89**
	ВСЕГО:	**10**				**10**		**151**

4.10. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**
10.	Строение атома и химическая связь	Квантово-механическая модель атома. Характеристики энергетического состояния электрона системой квантовых чисел. Основное и возбужденное состояние атома. Периодический закон и периодическая система Д.И. Менделеева в свете квантово-механической теории строения атомов; s-, p-, d-, f- блоки элементов.
11.	Классификация веществ, основанная на природе переносимых частиц.	Кислоты и основания. Основные положения теории кислот и оснований Бренстеда - Лоури: молекулярные и ионные кислоты и основания, сопряженная протолитическая пара, амфолиты. Водородный показатель pH. Основные положения теории кислот и оснований Льюиса. Окислители и восстановители. Сопряженные окислительно-восстановительные пары (редокс-системы).
12.	Элементы химической термодинамики.	Предмет и методы химической термодинамики. Взаимосвязь между процессами обмена веществ и энергии в организме. Химическая термодинамика как теоретическая основа биоэнергетикиОсновные понятия термодинамики.

13.	Учение о растворах	Роль воды и растворов в жизнедеятельности. Физико-химические свойства воды, обусловливающие ее уникальную роль как единственного биорастворителя. Автопротолиз воды. Константа автопротолиза воды. Зависимость растворимости веществ в воде от соотношения гидрофильных и гидрофобных свойств; влияние внешних условий на растворимость.
14.	Элементы химической кинетики.	Предмет и основные понятия химической кинетики. Химическая кинетика как основа для изучения скоростей и механизмов биохимических процессов. Скорость реакции, средняя скорость реакции в интервале, истинная скорость. Классификации реакций, применяющиеся в кинетике: реакции, гомогенные, гетерогенные и микрогетерогенные; реакции простые и сложные (параллельные, последовательные, сопряженные, цепные). Молекулярность элементарного акта реакции. Кинетические уравнения. Порядок реакции. Период полупревращения.
15.	Химия биогенных элементов	Понятие биогенности химических элементов. Биосфера, круговорот биогенных элементов. Кларки элементов. Концентрирование биогенных элементов живыми системами. Классификация биогенных элементов по их функциональной роли: органогены, элементы электролитного фона, микроэлементы.
16.	Физико-химия поверхностных явлений.	Адсорбционные равновесия и процессы на подвижных границах раздела фаз. Поверхностная энергия Гиббса и поверхностное натяжение. Адсорбция. Уравнение Гиббса. Поверхностно-активные и поверхностно-неактивные вещества. Изменение поверхностной активности в гомологических рядах (правило Траубе). Изотерма адсорбции.
17.	Физико-химия дисперсных систем и растворов ВМС	Классификация дисперсных систем. Классификация дисперсных систем по степени дисперсности; по агрегатному состоянию фаз; по силе межмолекулярного взаимодействия между дисперсной фазой и дисперсионной средой. Природа коллоидного состояния.
18.	Химические и физико-химические методы исследования	Титриметрический анализ. Химический эквивалент вещества. Молярная концентрация эквивалента вещества. Закон эквивалентов. Точка эквивалентности и способы ее фиксирования. Способы титрования: прямое, обратное, косвенное. Ацидиметрия и алкалиметрия: титранты, их стандартизация; индикаторы. Окислительно-восстановительное титрование. Иодиметрия и перманганатометрия: титранты, их стандартизация; индикаторы.

4.2.6. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
18.	ТБ. при работе в химичес-кой лаборатории.**(Р.1)**	Взвешивание и математическая обработка результатов измерений.
19.	Методы очистки веществ. **(Р.1)**	Очистка твердых веществ методами перекристаллизации и возгонки. Очистка жидкостей методом перегонки. Очистка газов.
20.	Классы неорг. соединений**(Р.2)**	Получение и свойства оксидов, гидроксидов и солей
21.	Химическая кинетика. **(Р.5)**	Скорость химических реакций. Химическое равновесие.
22.	Гидролиз **(Р.4)**	.Гидролиз солей. Контрольная работа: Равновесия в водных растворах.
23.	Основные принципы качествен. анализа. Требования к аналитическим реакциям. **(Р.10)**	Правила работы и т. б. в аналитической лаборатории. Аналитические реакции. Кислотно-основная классификация катионов. Решение расчетных задач.
24.	**(Р.10)** Основные принципы качествен. анализа. Требования к аналитическим реакциям.	Аналитические реакции анионов I, II и III групп. Решение расчетных задач. Коллоквиум по качественному анализу
25.	Задачи колич. анализа . Методы колич. анализа. **(Р.10)**	Гравиметрический анализ. Техника выполнения основных операций. Определение массы щелочи в растворе.
26.	Титриметрический метод анализа **(Р.10)**	Определение массы щелочи и карбоната натрия при их совместном присутствии. Решение расчет. задач.

23. 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.	Строение атома и химическая связь	*Устный опрос, Кейсы*
2.	Классификация веществ, основанная на природе переносимых частиц.	*Устный опрос, Контрольная работа, Кейсы*
3.	Элементы химической термодинамики.	*Устный опрос, Кейсы*
4.	Учение о растворах	*Устный опрос, Кейсы*
5.	Элементы химической кинетики.	*Устный опрос, Контрольная*

		работа, Кейсы, Тестирование
6.	Химия биогенных элементов	*Устный опрос, Контрольная работа, Деловая игра, Кейсы*
7.	Физико-химия поверхностных явлений.	*Устный опрос, Кейсы, Тестирование*
8.	Физико-химия дисперсных систем и растворов ВМС	*Устный опрос, Контрольная работа, Деловая игра, Кейсы*
9.	Химические и физико-химические методы исследования	*Устный опрос, Контрольная работа, Кейсы*

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

Контрольные работы:

Контрольная работа 1. Термодинамика и кинетика

Вариант 1.

- Определите стандартную ΔH реакции: $CO_{(г)} + ½\ O_{2(г)} = CO_{2(г)}$
- Определите возможность протекания реакции $NH_4Cl_{(т)} + NaOH_{(т)} = NaCl_{(т)} + H_2O_{(г)} + NH_{3(г)}$ при стандартных условиях и при повышенной температуре.
- Определить энтальпию образования $H_2O_{(г)}$ при 500 ºС исходя из стандартной теплоты образования (-241,60 кДж/моль) и считая газы, участвующие в реакции идеальными.
- Определите температурный коэффициент и энергию активации реакции, если известно, что при изменении температуры от 20 ºС до 45 ºС скорость ее возрастает в 6 раз.

Вариант 2.

1. Определите стандартную ΔH реакции:$BaO_{(т)} + H_2O_{(ж)} = Ba(OH)_{2(т)}$
2. Определите возможность протекания реакции $3H_{2(г)} + N_{2(г)} = 2NH_{3(г)}$ при стандартных условиях и при повышенной температуре.
3. Определить энтальпию образования хлороводорода при 800 ºС исходя из стандартной теплоты образования (-92,96 кДж/моль) и считая газы, участвующие в реакции идеальными.
4. Определите температурный коэффициент и энергию активации реакции, если константа скорости ее при 30 ºС равна $6{,}4 \cdot 10^{-4}$ л/(моль·с), а при 75 ºС $=1{,}6 \cdot 10^{-2}$ л/(моль·с).

Вариант 3.

1. Определите стандартную ΔH реакции: $CaCO_{3(т)} = CaO_{(т)} + CO_{2(г)}$.
2. Определите возможность протекания реакции $NH_4NO_{3(т)} = 2H_2O_{(г)} + N_2O_{(г)}$ при стандартных условиях и при повышенной температуре.
3. Определить энтальпию образования озона при 800 ºС исходя из стандартной теплоты образования (142,54 кДж/моль) и считая газы, участвующие в реакции идеальными.
4. Определите температурный коэффициент и энергию активации реакции, если константа скорости ее при 20 ºС равна $2{,}4 \cdot 10^{-4}$ л/(моль·□с), а при 85 ºС $= 2{,}4 \cdot 10^{-2}$ л/(моль·□с).

Вариант 4.

1. Определите стандартную ΔH реакции: $Ca_{(т)} + 2H_2O_{(ж)} = Ca(OH)_{2(т)} + H_{2(г)}$
2. Определите возможность протекания реакции $HCl_{(г)} + NaOH_{(т)} = NaCl_{(т)} + H_2O_{(г)}$ при стандартных условиях и при повышенной температуре.
3. Определить энтальпию образования аммиака при 400 ºС исходя из стандартной теплоты образования (-45,98 кДж/моль) и считая газы, участвующие в реакции идеальными.

4. Определите температурный коэффициент и энергию активации реакции, если известно, что при изменении температуры от 25 ºС до 80 ºС скорость ее возрастает в 50 раз.

Контрольная работа 2. Растворы

ВАРИАНТ 1

1. В 450 г воды растворили 50 г $CuSO_4 \cdot 5H_2O$. Вычислите процентное содержание кристаллогидрата и безводной соли в растворе.
2. Какой объем 96%-ной серной кислоты (ρ =1,84г/мл) необходим для приготовления 0,5 л 1,5М раствора?
3. Вычислите процентное содержание серной кислоты в её 5М растворе (ρ =1,29 г/см^3).

ВАРИАНТ 2

1. Какая масса соли и воды содержится в 800 г 12%-ного раствора нитрата натрия?
2. Какова масса сухой соли $NaClO_4$ необходима для приготовления 0,5 л 1,5М раствора?
3. Вычислите молярную концентрацию и молярную концентрацию эквивалента 49%-ного раствора H_3PO_4(ρ =1,33 г/см^3).

ВАРИАНТ 3

- Сколько граммов 3%-ного раствора сульфата магния можно приготовить из 100 г $MgSO_4 \cdot 7H_2O$?
- Определите молярную концентрацию и молярную концентрацию эквивалента 40%-ного раствора азотной кислоты (ρ =1250 кг/м^3).
- Какой объем соляной кислоты с молярной концентрацией эквивалента равной 4 моль/л требуется для нейтрализации 10 г NaOH?

ВАРИАНТ 4

1) Сколько граммов 5%-ного раствора можно приготовить из КОН и 100г H_2O?
2) Какую массу 30%-ного КОН надо прибавить к 200 г 90%-ного раствора, чтобы получить 50%-ый раствор КОН?
3) Сколько мл 0,4н H_2SO_4 можно нейтрализовать прибавлением 800 мл 0,25н NaOH?

Контрольная работа 3. Гидролиз

Вариант № 1

1. Какие из перечисленных солей подвергаются гидролизу: NaCN, KNO_3, KClO? Для каждой из гидролизующихся солей написать уравнения гидролиза в ионной и молекулярной формах.
2. Какая из солей имеет в водном растворе pH<7 вследствие гидролиза? Напишите соответствующие уравнения реакции гидролиза в молекулярной и ионных формах.
1) сульфид калия 2) сульфат калия.3) сульфид хрома(III).4) сульфат железа(II).

Вариант № 2

1. Какие из перечисленных солей подвергаются гидролизу: NH_4Br, $NaClO_4$, HCOOK? Для каждой из гидролизующихся солей написать уравнения гидролиза в ионной и молекулярной формах и найти pH ее 0,1 М водного раствора.
2.Какая из солей имеет в водном растворе pH>7 вследствие гидролиза? Напишите соответствующие уравнения реакции гидролиза в молекулярной и ионных формах. 1) карбонат алюминия; 2) карбонат натрия; 3) хлорид алюминия; 4) хлорид натрия; 5) хлорид калия.

Вариант № 3

1. Какие из перечисленных солей подвергаются гидролизу: NaCN, KNO_3, KClO? Для каждой из гидролизующихся солей написать уравнения гидролиза в ионной и молекулярной формах и найти pH ее 0,1 М водного раствора.

Какая из солей имеет в водном растворе pH>7 вследствие гидролиза? Напишите соответствующие уравнения реакции гидролиза в молекулярной и ионных формах.1) карбонат алюминия; 2) карбонат натрия; 3) хлорид алюминия; 4) хлорид натрия; 5) хлорид калия.

Вариант № 4

1. Какие из перечисленных солей подвергаются гидролизу: NH_4Cl, K_2CO_3, $NaNO_2$? Для каждой из гидролизующихся солей написать уравнения гидролиза в ионной и молекулярной формах и найти pH ее 0,1 М водного раствора.
2. Какая из солей имеет в водном растворе pH<7 вследствие гидролиза? Напишите соответствующие уравнения реакции гидролиза в молекулярной и ионных формах.

1) сульфид калия 2) сульфат калия 3) сульфид хрома(III) 4) сульфат железа(II).

Контрольная работа 4. Окислительно-восстановительные реакции

Вариант 1

1. Вычислить значение электродного потенциала водорода в 0,05М растворе серной кислоты; в 0,001М растворе гидроксида натрия.
2. Закончить уравнения реакций, определить направление их протекания в стандартных условиях: 1.$Fe^{2+}+Hg^{2+} \rightarrow Fe^{3+}+Hg_2^{2+}$;

   2.$Cr_2O_7^{2-} + H^+ + Sn^{2+} \rightarrow Cr^{3+} + Sn^{4+} + H_2O$.
3. Определить направление реакции

$2Co^{3+} + Pb^{2+} = 2Co^{2+} + Pb^{4+}$, если концентрации равны: $[Co^{3+}] = 10^{-4}$ моль/л, $[Pb^{2+}] = 10^{-6}$ моль/л, $[Co^{2+}] = 10^{-2}$ моль/л, $[Pb^{4+}] = 10^{-2}$ моль/л.

4. Установите, можно ли приготовить водный раствор, содержащий одновременно перманганат калия и сульфит калия. Ответ подтвердите расчетом.

Вариант 2

1. Вычислить потенциал электрода, представляющего собой медную пластинку, опущенную в раствор 0,01М сульфата меди (II).
2. Закончить уравнения реакций, определить направление их протекания в стандартных условиях:

1) $Fe^{2+}+MnO_4^-+H^+ \rightarrow Fe^{3+}+Mn^{2+}+H_2O$;

2) $Cl_2 + Br_2 + H_2O \rightarrow Cl^- + BrO_3^- + H^+$.

3.Определить направление в котором может протекать реакция:

$6Br^- + IO_3^- + 6H^+ = 3Br_2 + I^- + 3H_2O$

если концентрации: $[Br^-]$=0,01 моль/л, $[IO_3^-]$=0,01 моль/л, $[Br_2]$=1 моль/л, $[I^-]$=0,001 моль/л, а pH раствора равен 2.

4. Установите, можно ли приготовить водный раствор, содержащий одновременно нитрит калия и иодоводород. Ответ подтвердите расчетом.

Вариант 3

1. Вычислить, насколько изменяется электродный потенциал цинка, если концентрация раствора сульфата цинка, в который погружена цинковая пластинка, уменьшится от 0,1 М до 0,01 М.
2. Закончить уравнения реакций, определить направление их протекания в стандартных условиях:

   1) $Co^{2+}+MnO_4^-+H^+ \rightarrow Co^{3+}+Mn^{2+}+H_2O$;
   2) $I_2 + Fe(OH)_2 + OH^- \rightarrow I^- + Fe(OH)_3$.

3. Оценить наиболее вероятный продукт окисления иодид–ионов (I_2, HOI, IO_3^-) в кислой среде под действием дихромат-ионов и ионов железа(III).
4. Установите, можно ли приготовить водный раствор, содержащий одновременно нитрат железа(III) и иодид натрия. Ответ подтвердите расчетом.

Вариант 4

1. Вычислить значение окислительно–восстановительного потенциала системы $Cr^{3+} + e = Cr^{2+}$ для случая, когда $[Cr^{2+}]$=0,01моль/л и $[Cr^{3+}]$=0,001моль/л.

2. Закончить уравнения реакций, определить направление их протекания в стандартных условиях: 1.MnO_4^- + H^+ + Sn^{2+}→ Mn^{2+} + Sn^{4+} + H_2O; 2.Fe^{2+} + Cl_2 →Fe^{3+} + Cl^- .
3. Чем объяснить, что перманганат способен в растворах с pH 5–6 окислять иодиды (но не бромиды и хлориды), в растворах с pH 3 окислять иодиды и бромиды (но не хлориды), и только в растворах с pH < 3 – хлориды?
4. Установите, можно ли приготовить водный раствор, содержащий одновременно хромат калия и сульфит натрия. Ответ подтвердите расчетом.

В основе процедуры определения уровня сформированности компетенций лежит балльно-рейтинговая оценка знаний, умений, навыков (или) опыта деятельности студентов За выполнение индивидуального задания выставляется максимум 5 баллов:
5 баллов – полные и правильные ответы на все вопросы индивидуального задания;
3-4 балла – при ответе допущены несколько 2-3 несущественные ошибки или ответ неполный, неточный. (Существенные ошибки связаны с недостатком знаний наиболее важной части программного материала, несущественные ошибки связаны с недостаточно точным ответом на вопрос);
0 баллов – студент показал незнание и непонимание значительной части программного материала – работа возвращается на доработку.

Вопросы для допуска и защиты лабораторных работ
Вопросы для допуска и для защиты лабораторных работ приведены в пособии:
Исаева Э.Л., Мутузова М.Х., Шамсутдинова М.Х., Хадашева З.С. Неорганическая химия. Лабораторный практикум по курсу "Неорганическая химия". часть II, Грозный, 2012г., 36с
К выполнению лабораторной работы допускаются студенты, знающие правила техники безопасности и разобравшие методику проведения опытов. Защиты лабораторной работы проводится при наличии отчета (с кратким описанием методики проведения опытов, уравнениями реакций, наблюдениями, выводами).
Лабораторная работа включает в себя:
- допуск к работе
- выполнение работы, в том числе составление отчета
- защита работы

Контрольные вопросы по теме «Строение атома. Химическая связь»
Строение атома
1. Первые теории строения атома. Радиоактивность. Атомные спектры.
2. Строение атома по Бору. Постулаты Бора. Главное квантовое число и объяснение спектра атома водорода. Теория Бора-Зоммерфельда.
3. Корпускулярные и волновые свойства частиц. Соотношение де Бройля. Принцип неопределенности Гейзенберга.
4. Уравнение Шрѐдингера. Виды решений уравнения Шрѐдингера в простейших случаях. Понятие орбитали.
5. Многоатомные атомы. Принцип Паули, Гунда, Клечковского.
6. Периодический закон Д.И. Менделеева, современное формулирование закона. Структура периодической системы. Объяснение структуры с точки зрения принципов Паули, Гунда, Клечковского. Периоды, группы, s-, p-, d-, fэлементы.
7. Периодичность свойств элементов – радиусов, потенциалов ионизации. Влияние заряда ядра, радиуса атома, экранизирующего действия внутренних электронов, глубины проникновения внешних электронов на потенциал ионизации. Сродство к электрону.
Химическая связь
1. Природа химической связи. Виды химической связи.
2. Перекрывание валентных орбиталей при образовании химической связи. Виды перекрывания.
3. Характеристика образования ковалентной связи в молекуле водорода по Гейтлеру –

Лондону.

4. Насыщаемость ковалентной связи: возбуждение атомов при образовании связи, максимальная валентность и донорно-акцепторный механизм образования ковалентной связи.

5. Направленность ковалентной связи (σ-, π-, δ- связи). Пространственная конфигурация молекул (линейная, угловая, пирамидальная).

6. Теория гибридизации, структуры молекул с гибридными орбиталями. 7. Участие в гибридизации неподеленных электронных пар (теория Гиллеспи). Взаимодействие различных электронных пар центрального атома и объяснение конфигурации молекул. 8. Структура молекул с кратными связями.

9. Делокализация химической связи. Электроотрицательность. Дипольный момент связи, молекул.

10. Метод МО. Виды молекулярных орбиталей. Система МО для двухатомных молекул (ионов), состоящих из элементов I и II периодов. Трѐхатомные молекулы.

11. Ионная связь. Ненаправленность и ненасыщаемость ионной связи.

12. Металлическая связь.

13. Межмолекулярные силы взаимодействия. Водородная связь и Ван-дерваальсовы силы.

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.

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.

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

8.1.Основная учебная литература 1. Павлов Н.Н. Общая и неорганическая химия, М.: Дрофа, 2006.

8.2.Дополнительная учебная литература

1. Росин И.В., Томина Л.Д. Общая и неорганическая химия. современный курс. Учебник для академического бакалавриата. 2014 г.1338 с
Серия: Бакалавр. Академический курс
2. Глинка Н.Л. Общая химия 19-е изд., пер. и доп. Учебник для академического бакалавриата. 2015 г. 900 с. Серия: Бакалавр. Академический курс.
3. Глинка Н.Л. Практикум по общей химии. Учебное пособие для академического бакалавриата.2015 г.248 с.Серия: Бакалавр. Академический курс
4. Ахметов Н.С. Общая и неорганическая химия, М.: Высшая школа, 1998.
5. Гольбрайх З.Е. Маслов Г.И. «Сборник задач и упражнений по химии» М.: Высш. Шк., 1997.
6. Дикерсон Р., Грей Г., Хейт Дж. Основные законы химии, М.: Мир, 1982.
8. Оленин С.С., Фадеев Г.Н. Неорганическая химия, М.: Высшая школа,

8.3..Периодические издания

1. «Журнал общей и неорганической химии»
2. «Журнал структурной химии»

9. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

InternetSite: www.urait.ru
ЭБС Юрайт: www.biblio-online.ru

1. http://scholar.google.com
2. www.chemport.ru/
3. www.students.chemport.ru/
4. www.xumuk.ru/encyklopedia
5. www.chem.msu.su/rus/teaching/inorg.html
6. www.inorg.chem.msu.ru
7. Википедия. Свободная энциклопедия [Электрон. ресурс]/ Режим доступа: http://ru.wikipedia.org/wiki/
8. Химическая энциклопедия в 5 томах [Электрон. ресурс]/ – М.: Советская энциклопедия. – Режим доступа: http://books.tr200.ru/v.php?id=152880
9. Толковый словарь по химии [Электрон. ресурс]/ Режим доступа: www.alhimikov.net/slovar/bukva_a.html

10. Российское образование – Федеральный портал [Электрон. ресурс]/ Режим доступа: http://www.edu.ru –http://www.elementy.
11. Онлайн энциклопедия Кругосвет [Электрон. ресурс]/ Режим доступа: http://www.krugosvet.ru.
12. Образовательные ресурсы Интернета – Химия [Электрон. ресурс]/ Режим доступа: http://www.alleng.ru/edu/chem9.htm
13. www.xumuk.ru

***16.* Состав программного обеспечения**

1 Системные программные средства:
Microsoft Windows XP, Microsoft Vista.
Прикладные программные средства: Microsoft Office 2010 Pro, FireFox.
Специализированные химические программы и др.

б) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:
образовательные ресурсы Интернета – Химия, каталог образовательных интернет-ресурсов http://www.edu.ru/
Химический каталог: химические ресурсы Рунета http://www.ximicat.com/
Портал фундаментального химического образования России http://www.chemnet.ru
XuMuK: сайт о химии для химиков http://www.xumuk.ru/
Химические серверы http://www.Himhelp.ru, ChemWeb, Chem Express Online, Chem Net.com www.urait.ru ЭБС Юрайт: www.biblio-online.ru www.chem.msu.ru

17. Оборудование и технические средства обучения

Лекционные занятия проводятся в специально подготовленной для демонстрации опытов аудитории (**1-03**) учебного корпуса (кампуса) Чеченского государственного университета, оснащенной также и презентационной техникой.

Лабораторные работы проводятся в учебных лабораториях кафедры химии (**3-18** и **3-25**), которые оснащены вытяжными шкафами-? и основным лабораторным оборудованием:

для взвешивания – весы технохимические и аналитические;

для фильтрования – воронки стеклянные, фарфоровые, колбы Бунзена, насосы Камовского, вакуумные насосы;

для высушивания и прокаливания веществ – эксикаторы, чашки Петри, фарфоровые чашки, тигли, спиртовки, сушильные шкафы, муфельные печи;

для приготовления растворов – стаканы, мерные колбы, мерные цилиндры, пипетки, наборы ареометров;

для проведения различных опытов по получению веществ и выявлению их химических свойств – стеклянные пробирки, стаканы, колбы и реторты; колбы Вюрца; воронки капельные, склянки Дрекселя, Тищенко и другие промывные склянки;
фарфоровые чашки, стаканы, тигли, ступки с пестиками; аппараты Киппа, газометры, озонаторы, калориметры, термометры, колбонагреватели; водяные, масляные и песчаные бани; холодильники Либиха, воздушные холодильники, кристаллизаторы; приборы для наблюдения электропроводности, для электролиза; гальванические элементы; вольтметры, термопары, лабораторные автотрансформаторы; перемешивающее устройство, центрифуга, колбонагреватели;
столы лабораторные и пристенные с подведенными - водой и переменным током 220 В;
химические шкафы для хранения: реактивов; посуды; приборов; халатов, верхней одежды, вытяжные шкафы, набор ареометров, калориметр, pH-метр, спектрофотометр, фотоколориметр, лабораторный микроскоп.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.А. КАДЫРОВА»

Институт математики, физики и информационных технологий
Кафедра программирование и инфокоммуникационные технологии

Рабочая программа дисциплины

ИНФОРМАТИКА

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Универсальные	Системное и критическое мышление	УК-1
Общепрофессиональные компетенции	?????	ОПК-1
Профессиональные	—	—

24. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК–1	УК-1.2 Выбирает ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи	**Знать**: информационные ресурсы для поиска информации необходимой для решения задач профессиональной деятельности, программное и аппаратное обеспечение компьютера; **Уметь**: выбирать ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи; **Владеть**: навыками использования программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности
ОПК–1	?????????????	**Знать:** информационные технологии для проведения расчетов**??????????** **Уметь:** работать с программным обеспечением компьютера, выбирать ресурсы для поиска информации, создавать алгоритмы для решения поставленных задач. **??????????** **Владеть: ??????????**

25. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	3/108	–	3/108
Контактная работа:			
Занятия лекционного типа	18	–	6
Занятия семинарского типа	18	–	10
Промежуточная аттестация: **зачет** / зачет с оценкой / **экзамен**		–	–
Самостоятельная работа (СРС)	72	–	88
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	–	–	–

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

4.11. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.11.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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.	***Информатика и вычислительная техника***	8		12				30
2.	***Математические и логические основы информатики***	4		4				12
3.	***Компьютерные сети***	6		2				30

4.11.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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*	
4.	***Информатика и вычислительная техника***	2				6		38
5.	***Математические и логические основы информатики***	2				2		30
6.	***Компьютерные сети***	2				2		20

4.12. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.12.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
19.	***Информатика и вычислительная техника***	**Введение.** **Информатика, информация.** Информация, аналоговое и цифровое представление информации. Свойства информации. Информатика. Три части информатики (software, hardware, brainware). Сферы применения информационных технологий и компьютерной техники. Единицы измерения количества информации. Кодовая таблица символов. ASCII-коды. Универсальная система UNICODE. **ОС Windows** **Объекты Windows.** Файловая структура. Структура данных (векторная, табличная, иерархическая). Путь поиска файла. Программа Проводник. Окна Windows (окна папок, диалоговые окна, окна приложений, окна справочной системы). Структура окна папки. Окна Windows. Основные операции с файлами и папками (запуск приложений, открытие документов, выделение объектов и групп объектов, удаление выделенных объектов, копирование и перемещение выделенных объектов, создание новых

		папок и ярлыков документов и программ, переключение между окнами папок и приложений). **Обслуживание компьютера** Служебные программы Windows. Средства проверки дисков. Дефрагментация дисков. Архивация данных. Резервное копирование. **Аппаратное обеспечение компьютера** Структурная схема ПЭВМ. Микропроцессор, компоненты микропроцессора. Основные характеристики микропроцессора. Виды памяти. Контроллеры. Основные и дополнительные устройства; устройства ввода и вывода; внутренние и внешние устройства компьютера. **Программное обеспечение компьютера** Системное программное обеспечение. Прикладное программное обеспечение. Инструментальное программное обеспечение. ***Средства мультимедиа*** Представление о мультимедиа. Звук. Изображения. Видео. Мультимедиа-презентации.
20.	***Математические и логические основы информатики***	**Математические основы информатики** **Системы счисления.** Система счисления. Основание системы счисления. Позиционные и непозиционные системы счисления. Основная и вспомогательные системы счисления. Двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная системы счисления. Сложение и умножение в двоичной системе счисления. **Перевод чисел из одной системы счисления в другую.** Перевод чисел из 10-ой в 2-ую, 8-ую, 16-ую системы счисления и обратный перевод. Перевод чисел в 10-ую систему счисления по схеме Горнера. **Логические основы информатики.** Алгебра логики. Логическая формула. Логический элемент компьютера. Схемы И, ИЛИ, НЕ, И–НЕ, ИЛИ–НЕ. Триггер. Сумматор. Основные законы алгебры логики. Таблицы истинности. Упрощение логической формулы. Переключательная схема
21.	***Компьютерные сети***	**Компьютерные сети** Классификация сетей (территориальные, локальные, корпоративные, глобальные). Назначение ЛВС. Одноранговые и иерархические ЛВС. Топологии локальной сети (шина кольцо, звезда). Сетевой протокол, пакетные протоколы. Сетевые кабели (витая пара, коаксиальный кабель, оптоволоконный кабель). Глобальная сеть Интернет. Службы Интернета (электронная почта, WWW – Всемирная паутина, Служба передачи файлов – FTP, Служба новостей (система телеконференций) – UseNet, Система интерактивного общения – служба IRC, Telnet – удаленный доступ). Адресация данных в

		сети Интернет. Браузеры. **Вредоносные программы, вирусы.** Компьютерные вирусы: понятие компьютерных вирусов; проявление компьютерных вирусов; виды вирусов. «Троянский конь». Защита от вредоносных программ: проникновение вредоносных программ на компьютер; антивирусные программы: виды и примеры; профилактика и защита от вирусов; компьютерные мистификации.

4.2.7. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
27.	***Информатика и вычислительная техника***	Операционная система Windows. Настройка Рабочего стола
28.		Объекты Windows. Технология работы в программе Проводник
29.		Основы работы с прикладными программами общего назначения. Текстовый процессор Word. Создание и редактирование документов в текстовом процессоре Word. Правила набора текста
30.		Форматирование объектов в текстовом процессоре Word. Создание, редактирование и форматирование разделов документа
31.		Конструктор формул. Создание формул с помощью форматирования символов. Создание формул с использованием приложения MS Equation.
32.		Работа в режиме рисования. Создание таблиц и работа с ними
33.		Создание и редактирование диаграмм
34.		Создание шаблонов документов
35.		Основы работы с прикладными программами общего назначения. Программа создания баз данных Access.
36.		Основы работы с прикладными программами общего назначения. Табличный процессор Excel. Создание, форматирование и заполнение таблицы постоянными данными и формулами
37.		Работа с ссылками
38.		Макросы. Создание макросов. Вычисления с помощью макросов.
39.		Построение, редактирование и форматирование диаграмм
40.		Список. Сортировка и анализ списков
41.		Фильтрация списков
42.		Применение расширенного фильтра для сортировки
43.		Средства мультимедиа. Основы работы с прикладными программами общего назначения. Программа создания презентаций Power Point.

44.	***Компьютерные сети***	Основы работы в глобальной сети Интернет. Поиск информации в базах данных. Службы и услуги Интернет
45.	***Математические и логические основы информатики***	Математические основы информатики. Перевод чисел из одной системы счисления в другую. Метод Горнера. Инверсный и дополнительный код.
46.		Логические основы информатики. Построение таблиц истинности в ручную. Построение таблиц истинности в Excel. Упрощение формул. Построение переключательных схем.

27. 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.	***Информатика и вычислительная техника***	Устный опрос
2.	***Математические и логические основы информатики***	Контрольная работа №1 Контрольная работа №2
3.	***Компьютерные сети***	Устный опрос

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Вопросы для устного опроса

Раздел дисциплины: ***Информатика и вычислительная техника***

1. Что такое информатика?
2. В какой науке лежат корни информатики?
3. С именем какого ученого связано понятие «кибернетика»?
4. История появления термина информатика
5. Что называют информацией?
6. С каким типом информации работает вычислительная техника?
7. В чем заключается разница между аналоговой и цифровой информацией?
8. В каком виде хранится информация?
9. Основные свойства информации?
10. Три части информации
11. Единицы измерения количества информации
12. Назовите основное устройство ПК

13. Какое устройство является ядром ПК?
14. Что такое системная магистраль ПК?
15. Компоненты микропроцессора
16. Структурная схема компьютера
17. Микропроцессор
18. Основные характеристики процессора
19. Виды памяти
20. Оперативное запоминающее устройство
21. Постоянное запоминающее устройство
22. Кэш-память
23. Контроллеры
24. Внешняя память компьютера
25. Основные устройства компьютера
26. Дополнительные устройства компьютера
27. Что называют программным обеспечением компьютера
28. Три группы программного обеспечения компьютера
29. Системное программное обеспечение
30. Сервисные системы
31. Системы технического обслуживания
32. Служебные программы
33. Прикладное программное обеспечение
34. Прикладная программа пользователя
35. Пакеты прикладных программ
36. Инструментальное программное обеспечение
37. Транслятор. Компилятор. Интерпретатор

Раздел дисциплины: Компьютерные сети

Объясните смысл следующих терминов:

1. Псевдосеть
2. Реальная сеть
3. Территориальная распространённость сети
4. Принадлежность сети
5. Скорость передачи информации в сети
6. Тип канала передачи
7. Топология *Общая шина*
8. Топология *Звезда*
9. Топология *Дерево*
10. Топология *Кольцо*
11. Сетевой протокол
12. Сеть Ethernet
13. Сеть Token Ring
14. Хаб
15. Коммутатор
16. Маршрутизатор

Вопросы:

1. По каким признакам можно классифицировать компьютерные сети?
2. Что понимается под быстродействием компьютерной сети?
3. Почему реальная скорость передачи данных по сети всегда ниже быстродействия сети?
4. Управляет ли сервер работой сети?
5. Объясните принцип работы Ethernet-сети с общей шиной.
6. Почему передаваемое по сети сообщение разделяют на пакеты?

7. В чём преимущества и недостатки сети с общей шиной по сравнению с сетью, имеющей топологию звезда?

8. В каких сетях используется и как работает хаб?

9. Что такое Ethernet-сеть с разделяемой средой?

10. Как работает сеть с технологией Token Ring?

11. В разделяемой среде Ethernet пакет переданный одной станцией получают все другие станции, подключённые к сети. Верно ли это утверждение для сетей Token Ring?

12. Чем отличается хаб от коммутатора?

13. Является ли сеть, в которой используются коммутаторы, сетью с разделяемой средой?

14. Объясните принцип работы сети с технологией Token Ring.

15. Объясните принцип работы сети с ячеистой топологией.

16. Может ли хаб (коммутатор, маршрутизатор) работать в иерархической сети?

17. Какой топологией обладает сеть Интернет?

Сетевые службы

18. Что называют сетевой службой?

19. Что называют сетевым сервисом?

20. Назовите виды сетевых служб.

21. Назовите сетевые службы ориентированные на администратора и используемые для организации работы сети.

22. Что такое клиент-серверные системы.

23. В чем заключается разница между клиентом и сервером

24. Прикладные протоколы. Какие функции выполняют прикладные протоколы.

25. Клиентские программы.

26. Служба World Wide Web.

27. Служба имен доменов, DNS.

28. Служба передачи файлов (FTP). ICQ

Контрольные работы

Раздел дисциплины: *Математические и логические основы информатики*

Контрольная работа №1

Вариант 1

1. Перевести число из 2-ой системы счисления в 8-ую

a) 01100111010101002

b) 11111011100000012

2. Перевести число из 2-ой системы счисления в 16-ую

a) 00010001100110012

b) 10001001001111002

3. Перевести число из 2-ой системы счисления в 10-ую

a) 11111002

b) 1111010,1012

4. Перевести число 23_{10} из 10-ой системы счисления в 2-ую. Перевести число 32_{10} из 10-ой системы счисления в 8-ую.

5. Вычесть двоичные числа 100100_2-1010_2, рассматривая вычитание как сложение положительного числа с отрицательным числом

Вариант 2

1. Перевести число из 2-ой системы счисления в 8-ую

a) 1100010110110100_2

b) b) 10000111000110002

2. Перевести число из 2-ой системы счисления в 16-ую

a) 11000101101011112

b) 1100010100111100_2

3. Перевести число из 2-ой системы счисления в 10-ую
   a) 11110102
   b) 1110110,0112

4. Перевести число 25_{10} из 10-ой системы счисления в 2-ую. Перевести число 30_{10} из 10-ой системы счисления в 16-ую.

5. Вычесть двоичные числа 100010_2-1010_2, рассматривая вычитание как сложение положительного числа с отрицательным числом

Контрольная работа №2

Вариант 1

Упростите формулы, используя законы алгебры логики и постройте переключательные схемы

a) $a \cdot \bar{c} \vee c \cdot (b \vee \bar{c}) \vee (a \vee \bar{b}) \cdot c$

b) $(\bar{x} \vee y) \cdot (\bar{y} \vee z) \cdot (x \vee \bar{y} \vee z)$

Вариант 2

Упростите формулы, используя законы алгебры логики и постройте переключательные схемы

a) $\overline{a \cdot (b \vee \bar{c}) \vee \bar{a} \cdot b}$

b) $(t \vee x \vee y \cdot z) \cdot (\bar{x} \vee z)$

Вариант 3

Упростите формулы, используя законы алгебры логики и постройте переключательные схемы

a) $(\bar{a} \vee c) \cdot \overline{a \cdot c} \cdot (b \vee \bar{c}) \cdot \overline{b \cdot c}$

b) $x \cdot y \cdot \bar{z} \vee x \cdot \bar{y} \cdot z \vee x \cdot y \cdot z$

Вариант 4

Упростите формулы, используя законы алгебры логики и постройте переключательные схемы

a) $(a \vee \bar{b}) \cdot (a \cdot b \cdot c \vee \bar{a} \cdot \bar{b} \cdot \bar{c}) \cdot (\bar{a} \vee c) \cdot (\bar{c} \vee b)$

b) $(x \vee y) \cdot (\bar{x} \vee \bar{y}) \vee x \cdot y \vee \bar{x} \cdot \bar{y})$

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.

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

9.1.Основная учебная литература

1. Богданова, С. В. Информационные технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. В. Богданова, А. Н. Ермакова. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Сервисшкола, 2014. — 211 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/48251.html
2. Василькова, И. В. Основы информационных технологий в Microsoft Office 2010 [Электронный ресурс] : практикум / И. В. Василькова, Е. М. Васильков, Д. В. Романчик. — Электрон. текстовые данные. — Минск : ТетраСистемс, 2012. — 143 c. — 978-985-536-287-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/28169.html
3. Исмаилова, Н. П. Лабораторный практикум по дисциплине «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности» [Электронный ресурс] : электронное учебное пособие / Н. П. Исмаилова. — Электрон. текстовые данные. — Махачкала : Северо-Кавказский институт (филиал) Всероссийского государственного университета юстиции (РПА Минюста России), 2014. — 139 c. — 978-5-89172-670-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/49985.html
4. Каймин В.А. Информатика: Учебник. -5-е изд. –М.: ИНФРА-М, 2006.- 285с.
5. Лабораторный практикум по информатике: Учебное пособие для вузов / В.С.Микшина, Г.А.Еремеева, Н.Б.Назина и др.; - М.: Высшая школа, 2003.- 376с.
6. Симонович С.В. Информатика. Базовый курс: Учебник для вузов. -3-е изд. Стандарт третьего поколения.- СПб.: Питер, 2014.- 640с.

9.2.Дополнительная учебная литература:

1. Информационные технологии [Электронный ресурс] : учебник / Ю. Ю. Громов, И. В. Дидрих, О. Г. Иванова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 260 c. — 978-5-8265-1428-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63852.html

2. Информационные технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. К. А. Катков [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2014. — 254 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63092.html
3. Каймин В.А. Информатика: Учебник. -3-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2003.- 272с.
4. Кудинов, Ю. И. Современные информационные технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. И. Кудинов, С. А. Суслова. — Электрон. текстовые данные. — Липецк : Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 84 c. — 978-5-88247-560-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55157.html
5. Острейковский В.А. Информатика: Учебное пособие для студентов средних проф. учеб. заведений. – М.: Высшая школа. 2003.- 319с.
6. Современные информационные технологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Л. Серветник, А. А. Плетухина, И. П. Хвостова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2014. — 225 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63246.html
7. Шапорев С.Д.Математическая логика. Курс лекций и практических занятий. – СПБ.: БХФ – Петербург, 2007г. – 416с.

9.3.Периодические издания

1. Журнал «Linux-journal» Коллекция самого известного издания о Linux http://frenglish.ru/20-eng-magazines-linux-journal.htm
2. Журнал «Photoshop-creative» Журнал о фотошопе с дисками и уроками http://frenglish.ru/20_eng_magazines_photoshop_creative.html
3. Журнал «Windows IT Pro» http://www.osp.ru/win2000/#/home
4. Журнал “Архитектура и современные информационные технологии» http://www.marhi.ru/AMIT
5. Журнал «Вебпланета» Журнал для подключённых http://www.webplanet.ru
6. Журнал ВИНИТИ «Итоги науки и техники.
7. Журнал Института прикладных математических исследований КарНЦ РАН «Математическая теория игр и её приложения» http://mgta.krc.karelia.ru
8. Журнал «Информационное общество» http://www.iis.ru/infosoc/
9. Журнал «Информационные технологии и общество» http://ifets.ieee.org/russian/periodical/journal.html
10. Журнал «Компьюарт» – компьютерный журнал http://www.compuart.ru
11. Журнал «Компьютерра» http://www.computerra.ru
12. Журнал «Мир Internet» http://subscribe.ru/catalog/press.iworld
13. Журнал Новосибирского государственного университета «Алгебра и логика» http://math.nsc.ru/~alglog/alglogf.html
14. Журнал «Планета Internet» http://www.xproject.ru/client_info/29
15. Журнал «Программные продукты и системы» http://swsys.ru
16. Журнал «Прикладная информатика» http://www.marketds.ru/?sect=journal&id=informatics
17. Журнал РАН «Информатика и её применения» http://www.ipiran.ru/journal/issues
18. Журнал «Мир ПК» http://www.osp.ru/pcworld/#/home
19. Журнал РАН «Система и средства информатики» http://www.ipiran.ru/journal/collected
20. Журнал «Сети» http://www.osp.ru/nets/#/home

10. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Компьютеры. Интернет. Информатика» https://www.biblio-online.ru/catalog/full/kompyutery-internet-informatika

2. «Информатика» https://e.lanbook.com/books/1537#informatika_0_header
3. ЭБС «Znanium.com» - учебники, монографии, справочники издательства"ИНФРА-М", других российских издательств, научные журналы Коллекции: «Информатика и вычислительная техника» http://znanium.com/catalog/okco/23.0000./
4. http://window.edu.ru – Каталог образовательных Internet-ресурсов
5. www.iprbookshop.ru – Электронная библиотека

11. Состав программного обеспечения

1. MS Windows
2. MS Office
3. Антивирусное ПО

9. Оборудование и технические средства обучения

1. Компьютерный класс: компьютеры оснащены лицензионным ПО, имеют выход в глобальную сеть Internet
2. Проекционное оборудование

Приложение

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ИНФОРМАТИКА»

1. **Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине**

Код компетенции	**Код и наименование индикатора компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине**
УК–1	УК-1.2 Выбирает ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи	**Знать**: информационные ресурсы для поиска информации необходимой для решения задач профессиональной деятельности, программное и аппаратное обеспечение компьютера; **Уметь**: выбирать ресурсы для поиска информации необходимой для решения поставленной задачи; **Владеть**: навыками использования программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности
ОПК–1	??????????????	**Знать:** информационные технологии для проведения расчетов**??????????** **Уметь:** работать с программным обеспечением компьютера, выбирать ресурсы для поиска информации, создавать алгоритмы для решения поставленных задач. **??????????** **Владеть: ??????????**

2. **Критерии оценки результатов обучения по дисциплине**

Шкала оценивания	Результаты обучения	Показатели оценивания результатов обучения
ОТЛИЧНО	Знает:	- обучающийся глубоко и всесторонне усвоил материал, уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает, опираясь на знания основной и дополнительной литературы, - на основе системных научных знаний делает квалифицированные выводы и обобщения, свободно оперирует категориями и понятиями.
	Умеет:	- обучающийся умеет самостоятельно и правильно решать учебно-профессиональные задачи или задания, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагать свое решение, используя научные понятия, ссылаясь на нормативную базу.
	Владеет:	- обучающийся владеет рациональными методами (с использованием рациональных методик) решения сложных профессиональных задач, представленных деловыми играми, кейсами и т.д.; При решении продемонстрировал навыки - выделения главного, - связкой теоретических положений с требованиями руководящих документов,

		- изложения мыслей в логической последовательности, - самостоятельного анализа факты, событий, явлений, процессов в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
ХОРОШО	Знает:	- обучающийся твердо усвоил материал, достаточно грамотно его излагает, опираясь на знания основной и дополнительной литературы, - затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений, оперирует категориями и понятиями, но не всегда правильно их верифицирует.
	Умеет:	- обучающийся умеет самостоятельно и в основном правильно решать учебно-профессиональные задачи или задания, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагать свое решение, не в полной мере используя научные понятия и ссылки на нормативную базу.
	Владеет:	- обучающийся в целом владеет рациональными методами решения сложных профессиональных задач, представленных деловыми играми, кейсами и т.д.; При решении смог продемонстрировать достаточность, но не глубинность навыков - выделения главного, - изложения мыслей в логической последовательности. - связки теоретических положений с требованиями руководящих документов, - самостоятельного анализа факты, событий, явлений, процессов в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Знает:	- обучающийся ориентируется в материале, однако затрудняется в его изложении; - показывает недостаточность знаний основной и дополнительной литературы; - слабо аргументирует научные положения; - практически не способен сформулировать выводы и обобщения; - частично владеет системой понятий.
	Умеет:	- обучающийся в основном умеет решить учебно-профессиональную задачу или задание, но допускает ошибки, слабо аргументирует свое решение, недостаточно использует научные понятия и руководящие документы.
	Владеет:	- обучающийся владеет некоторыми рациональными методами решения сложных профессиональных задач, представленных деловыми играми, кейсами и т.д.; При решении продемонстрировал недостаточность навыков - выделения главного, - изложения мыслей в логической последовательности. - связки теоретических положений с требованиями руководящих документов, - самостоятельного анализа факты, событий, явлений, процессов в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	Знает:	- обучающийся не усвоил значительной части материала; - не может аргументировать научные положения; - не формулирует квалифицированных выводов и обобщений; - не владеет системой понятий.
	Умеет:	обучающийся не показал умение решать учебно-

		профессиональную задачу или задание.
	Владеет:	не выполнены требования, предъявляемые к навыкам, оцениваемым “удовлетворительно”.

3. Контрольные задания и/или иные материалы для проведения промежуточной аттестации

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Информатика. История возникновения информатики. Три части информатики.
2. Информация. Виды информации. Представление информации.
3. Свойства информации. Единицы измерения количества информации.
4. Кодовая таблица символов. ASCII-коды.
5. Кодовая таблица символов. Универсальная система UNICODE.
6. Структурная схема компьютера.
7. Информационные технологии. Средства информационных технологий.
8. Архитектура процессора. Функциональные и технические характеристики процессора.
9. Внутренняя память компьютера
10. Электронные платы.
11. Системный интерфейс. Три направления передачи информации. Шины расширений, локальные шины.
12. Устройства внешней памяти компьютера.
13. Основные устройства компьютера. Архитектура системного блока.
14. Основные устройства компьютера. Монитор. Типы мониторов. Основные параметры мониторов.
15. Основные устройства компьютера. Клавиатура. Технические характеристики клавиатуры
16. Дополнительные устройства компьютера. Манипуляторы. Виды манипуляторов и их технические характеристики.
17. Дополнительные устройства компьютера. Принтер. Классификация принтеров и их технические характеристики.
18. Дополнительные устройства компьютера. Сканер. Классификация сканеров и их технические характеристики.
19. Дополнительные устройства компьютера. Модем, факс-модем, графический планшет, графопостроитель.
20. Программное обеспечение компьютера
21. Понятие об операционной системе. Запуск компьютера. Назначение ОС.
22. Виды интерфейсов и их характеристики.
23. Объекты ОС Windows. Рабочий стол ОС Windows. Создание ярлыков и папок.
24. Файловая структура. Структуры данных. Путь поиска файла. Программа Проводник.
25. Окна Windows. Структура окна папки.
26. Основные операции с файлами и папками. Свойства файлов и папок.
27. Текстовый процессор. Окно программы MS Word. Сохранение текстовых файлов.
28. Структура страницы документа Word на экране. Режимы отображения документа Word на экране.
29. Основные операции с текстом. Ввод и редактирование текста.
30. Редактирование и форматирование документа Word.
31. Работа со списками. Предварительный просмотр документа.
32. Создание таблиц в MS Word.
33. Печать документов.

34. Правила набора текста. Непечатаемые знаки.
35. Заголовки деловых документов: уровень важности и правила оформления. Нумерация в заголовках.
36. Электронные таблицы. Структура электронной таблицы. Адреса ячеек. Операции со столбцами и строками.
37. Стиль ссылок в MS Excel. Различия между относительными и абсолютными ссылками.
38. Ввод и редактирование данных в MS Excel. Формулы. Функции.
39. Создание и редактирование диаграмм в MS Excel.
40. Список в MS Excel. Сортировка и анализ данных. Фильтрация списков.
41. Служебные программы Windows. Дефрагментация диска. Сведения о системе. Таблица символов.
42. Восстановление системы. Мастер переноса файлов и параметров. Архивация данных. Программы архивирования и сжатия файлов
43. Сети и их классификация.
44. Назначение ЛВС. Одноранговые и иерархические ЛВС.
45. Топологии локальной сети.
46. Компоненты локальной сети. Методы доступа и протоколы передачи данных. Работа протоколов. Назначение методов доступа.
47. Сетевые кабели.
48. Беспроводные среды. Технологии передачи данных в беспроводных сетях. Способы передачи данных.
49. Глобальная сеть Интернет. Службы Интернета.
50. Адресация данных в сети Интернет. Браузеры.
51. Компьютерные вирусы: понятие компьютерных вирусов. Проявление компьютерных вирусов
52. Виды компьютерных вирусов. Троянский конь
53. Проникновение вредоносных программ. Антивирусные программы: виды и примеры
54. Профилактика и защита от вирусов.
55. Настройка безопасности работы программы обозревателя. Компьютерные мистификации.
56. Системы счисления. Позиционные и непозиционные системы счисления. Развернутая форма представления числа.
57. Основная и вспомогательная системы счисления, правила сложения и умножения двоичных чисел.
58. Перевод чисел из 10-й системы счисления в 2-ю, 8-ю и 16-ю системы счисления.
59. Перевод чисел из 2-й, 8-й и 16-й систем счисления в 10-ю систему счисления. Схема Горнера.
60. Логические основы компьютера: алгебра логики, логическое высказывание, высказывательная форма, логические связки, составные и элементарные высказывания.
61. Логические операции.
62. Логические формулы. Упрощение логической формулы.
63. Логический элемент компьютера.
64. Таблица истинности.
65. Логическая схема.
66. Переключательная схема.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (знаний, умений, владений)

Процедура оценивания знаний (устный ответ)

Предел длительности	10 минут
Предлагаемое количество заданий	3 вопроса
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Случайная
Критерии оценки: - требуемый объем и структура - изложение материала без фактических ошибок - логика изложения - использование соответствующей терминологии - стиль речи и культура речи - подбор примеров их научной литературы и практики	
«5» если	Требования к ответу выполнены в полном объеме
«4» если	В целом выполнены требования к ответу, однако есть небольшие неточности в изложении некоторых вопросов
«3» если	Требования выполнены частично – не выдержан объем, есть фактические ошибки, нарушена логика изложения, недостаточно используется соответствующая терминологии.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Исторический факультет
Кафедра истории и культуры народов Чечни

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«История Чеченской Республики»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки	36.03.07
Профиль подготовки	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»»
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Грозный, 2021 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины «История Чеченской Республики» 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

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. Демонстрирует толерантное восприятие социальных, религиозных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям	**Знать:** основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; **Уметь:-** раскрывать содержание основных исторических концепций, их значение для развития исторического знания; - понимать, критически анализировать и излагать базовую историческую информацию. **Владеть:-** способностью понимать, критически анализировать и излагать культурные особенности и традиции различных этнических групп.
	УК-5.2. Находит и использует необходимую для взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	**Знать:** базовый материал по социально-экономическому, общественно- политическому, культурному развитию Чечни; основные исторические события, факты, даты и сведения об исторических персоналиях. **Уметь:-** применять эти базовые данные в практической

		деятельности; оперировать основными понятиями, терминологией исторической науки; составлять развернутую характеристику исторических явлений, процессов, выдающихся деятелей. **Владеть:**- способностью понимать, критически анализировать и излагать базовую историческую информацию; способностью анализировать историческую информацию, систематизировать факты и использовать их при изложении событий, их причин и следствий; навыками аргументации, ведения дискуссии по ключевым проблемам региональной истории.
	УК-5.3. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.	**Знать:** основные исторические этапы развития народов России в контексте мировой истории и культурных традиций; **Уметь:** понимать, критически анализировать и излагать базовую историческую информацию. **Владеть:**- навыками объективного анализа социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.
	УК-5.4. Использует философские знания для формирования мировоззренческой позиции, предполагающей принятие нравственных обязательств по отношению к природе, обществу, другим людям и к самому себе.	**Знать:** основные социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов региона; **Уметь:**- применять при изучении истории Чеченской Республики знания и навыки по методике поиска. систематизации, анализа по основным этапам и закономерностям исторического развития общества; **Владеть:**- методикой объективного анализа социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.

3. Объем дисциплины

	Формы обучения

Виды учебной работы	*очная*	*заочная*
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	108/3	108/3
Контактная работа:	68	**12**
Занятия лекционного типа	34	**8**
Занятия семинарского типа	34	**4**
Консультации		
Промежуточная аттестация: зачет		
Самостоятельная работа (СРС)	***40***	92
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	–	–

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам/разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.1.1 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.**	**4**		**4**				**10**
1.1	Чечня в древности и в средневековье.	2		2				5
1.2	Чечня в XVI-XVIII вв.	2		2				5
2	**Чечня в XIX веке.**	**4**		**4**				**10**
2.1	Чечня в первой половине XIX века.	2		2				5
2.2	Чечня во второй половине XIX века.	2		2				5
3	**Чечня в XX веке.**	**6**		**6**				**10**
3.1	Чечня в начале XX века.	2		2				4
3.2	Чечня в годы Великой Отечественной войны	2		2				4
3.3	Чечено-Ингушская АССР в годы перестройки.	2		2				2

3.4.	Чеченская республика на рубеже XX-XXI вв.	2		2				5
3.5.	Чечня в период двух «чеченских» войн	2		2				5

4.1.2. 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 с древнейших времен по XVIII в.	2		1				23
2.	Чечня в период Кавказской войны и реформ второй половины XIX века.	2		1				23
3.	Чечня в период «социалистических» модернизаций и Великой Отечественной войны.	2		1				23
4.	Чечня на рубеже XIX - XX вв.	2		1				23

4.2 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1 Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
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.
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.
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. 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.)
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.
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.

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.

4.2.2. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание практического занятия
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 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.
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.
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.
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.
3.2.	**Чечня в годы Великой Отечественной войныи 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».
3.3.	**Чечня в 1959-1990 гг.**	XX- й съезд КПСС и реабилитация чеченского народа. Восстановление ЧИАССР. Промышленность, с/х ,

		культура, образование и наука в Чечне в 60-80-е гг.
	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.
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.

5. 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.

5.1 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,

5.2 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.

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.

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.

6.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/

6.1.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

7.Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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)

18. **Состав программного обеспечения**

1. Microsoft Office Word
2. Microsoft PowerPoint
3. PDF
4. AdobeReader

19. Оборудование и технические средства обучения

ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет» 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 А.А.
КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт
Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Организация переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

1. **Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы**

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ОПК-6

2. **Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине**

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	**Знать:** эффективные приемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом экономической и качественной эффективности . **Владеть:** базой знаний в сфере использования экономически выгодного сырья в переработке с\х продукции. **уметь:** рассчитывать и планировать расходы и рентабельность при переработке с\х продукции.

3. **Объем дисциплины**

Виды учебной работы		*Формы обучения*	
		Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		**4/144**	**4/144**
Контактная работа:		**48**	**20**
	Занятия лекционного типа	24	10
	Занятия семинарского типа	24	10
	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)		**96**	**120**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		-	-

4. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с***

указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.1.1. Очная 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.	Предмет, методы и задачи дисциплины	2	2	16
2.	Организация производственного процесса на предприятии	4	4	20
3.	Организация основного производства	4	4	20
4.	Производственная мощность предприятия	6	6	20
5.	Организация производства на зерноперерабатывающих предприятиях	6	6	20

4.1.2. 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.	Предмет, методы и задачи дисциплины	2	2	20
2.	Организация производственного процесса на предприятии	2	2	20
3.	Организация основного производства	2	2	20
4.	Производственная мощность предприятия	2	2	30
5.	Организация производства на зерноперерабатывающих предприятиях	2	2	30

4.2.Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	Предмет, методы и задачи дисциплины	1.1 Перерабатывающее и агросервисное предприятия – важное звено АПК 1.2. Предмет и содержание дисциплины 1.3. Методы дисциплины
2.	Организация производственного процесса на предприятии	2.1. Составные части процесса производства и его структура 2.2. Принципы рациональной организации производственного процесса 2.3. Время производства и производственный цикл 2.4. Виды движения предметов труда в пространстве 2.5. Пути сокращения длительности производственного Цикла 2.6. Межотраслевая и внутриотраслевая конкуренция в сельском хозяйстве

3.	Организация основного производства	3.1. Задачи организации основного производства 39 3.2. Типы производства и их технико-экономическая характеристика 41 3.3. Методы организации производства 3.4. Виды поточных линий 3.5. Параметры поточных линий и их расчет 3.6. Виды заделов в поточном производстве и их расчет
4.	Производственная мощность предприятия	4.1. Понятие производственной мощности предприятия 4.2. Факторы, определяющие производственную мощность и ее использование 4.3. Методика расчета производственной мощности 4.4. Резервы использования производственной мощности и порядок их выявления
5.	Организация производства на зерноперерабатывающих предприятиях	5.1. Организация производства на хлебоприемных предприятиях 5.2. Организация производства на мукомольных и крупяных предприятиях 8 5.3. Особенности организации крупяного производства 5.4. Организация

4.2.2. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
47.	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
48.	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
49.	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
50.	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

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.	Предмет, методы и задачи дисциплины	*Устный опрос*
2.	Организация производственного процесса на предприятии	
3.	Организация основного производства	
4.	Производственная мощность предприятия	
5	Организация производства на зерноперерабатывающих предприятиях	
6	Организация переработки сахарной свеклы	
7	Организация переработки картофеля	
8	Организация переработки плодовоовощной продукции	
9	Организация переработки льнопродукции	

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

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 их расчет
14. Виды заделов в поточном производстве и их расчет
15. Понятие производственной мощности предприятия
16. Факторы, определяющие производственную мощность и ее использование
17. Методика расчета производственной мощности
18. Резервы использования производственной мощности и порядок их выявления
19. Организация производства на хлебоприемных предприятиях
20. Конкуренция. Виды и понятие конкуренции
21. Организация производства на мукомольных и крупяных предприятиях
22. Особенности организации крупяного производства
23. Организация и Значение и особенности свеклосахарного производства
24.. Организация приемки и хранения сахарной свеклы
25.. Организация производства сахара из сахарной свеклы
26.. Организация переработки сахара-сырца в сахар-песок
27. Организация использования побочной продукции и отходов
28.. Организация сырьевых зон сахарных заводов
29.. Повышение эффективности свеклосахарного производства
30. Особенности крахмало- паточного производства
31.. Организация технологического процесса
32.. Организация сырьевой базы
33.. Организация заготовки сырья и его хранения
34.. Организация переработки сырого картофеля в чипсы
35.. Организация использования отходов переработки.
36. Значение и особенности плодоовощеконсервной промышленности
37..Способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
38. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья
39..Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов
40. Организация производства быстрозамороженных продуктов
41.. Организация производства соков
42.. Организация сушки плодов, ягод и овощей

43. Виды тары и требования, предъявляемые к ней
44. Организация использования отходов консервного производства
45. Пути повышения эффективности производства
46.. Значение и особенности льняного подкомплекса
47. Организация первичной обработки льна-долгунца
48. Организация заготовки, хранения и подготовки сырья к переработки
49. Организация производственного процесса на льнозаводах
50. Организация производства котонизированного волокна
51. Организация безотходной технологии переработки льна и пути повышения эффективности отрасли
52.. Организация производства сахара из сахарной свеклы
53.. Организация переработки сахара-сырца в сахар-песок
54. Организация использования побочной продукции и отходов
55.. Организация сырьевых зон сахарных заводов
56.. Повышение эффективности свеклосахарного производства
57. Особенности крахмало- паточного производства
58.. Организация технологического процесса
59.. Организация сырьевой базы
60.. Организация заготовки сырья и его хранения
61.. Организация переработки сырого картофеля в чипсы

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

Основная учебная 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 сельскохозяйственными товаропроизводителями / Сайганов А.С

11.1. Дополнительная учебная 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.

11.2. Периодические издания

Агротехника и технологии
Хранение и переработка сельхозсырья
Новое сельское хозяйство

12. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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.

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.
обработке.

8. Состав программного обеспечения

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.

9. Оборудование и технические средства обучения

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
-оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;

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 дисциплины
«ЧЕЧЕНСКАЯ ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА И ЭТИКА»

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Грозный – 2021

6. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Межкультурное взаимодействие	Универсальные компетенции	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Межкультурное взаимодействие	Универсальные компетенции	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Межкультурное взаимодействие	Универсальные компетенции	УК 5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

7. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-2	УК-2.4 Реализует внутренние и внешние взаимодействия, предупреждает и разрешает конфликты.	**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 в развитии личности, общества. **Владеть:** средствами самостоятельного, методически правильного использования методов духовного, нравственного воспитания, достижения должного уровня моральной подготовленности для обеспечения полноценной социальной адаптации и профессиональной деятельности.
УК-3.	УК-3.1 Выстраивает социальный диалог с учетом основных закономерностей межличностного взаимодействия. УК-3.2 Предвидит и умеет предупредить конфликты в процессе социального взаимодействия УК-3.3 Владеет техниками установления межличностных и профессиональных контактов, развития профессионального общения, в том числе в интернациональных командах	**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 в развитии личности, общества. **Владеть:** средствами самостоятельного, методически правильного использования методов духовного, нравственного

		воспитания, достижения должного уровня моральной подготовленности для обеспечения полноценной социальной адаптации и профессиональной деятельности.
УК-5	УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных, религиозных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.2 Находит и использует необходимую для взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. УК-5.4 Использует философские знания для формирования мировоззренческой позиции, предполагающей принятие нравственных обязательств по отношению к природе, обществу, другим людям и к самому себе.	**Знать:** духовно-нравственные, культурно-исторические и лингвистические системы культуры нахских народов; знание и понимание условий становления личности, ее свободы, ответственности за сохранение жизни, природы, культуры, осознание роли насилия и ненасилия в истории и человеческом поведении, нравственных обязанностей человека по отношению к другим и самому себе **Уметь:** - понимать соотношение религии и этики, морали и права и связанные с ними современные социальные и этические проблемы. **Владеть:** Навыками самостоятельной работы с информационными ресурсами.

8. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	очная	***заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**72/2**	**72/2**
Контактная работа:	**34**	**12**
Занятия лекционного типа	17	8
Занятия семинарского типа	17	4

Консультации		
Промежуточная аттестация: ***зачет*** / зачет с оценкой / экзамен		
Самостоятельная работа (СРС)	**38**	**56**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	–	–

9. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.3. Распределение часов по разделам и видам работы

4.3.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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. Этика – наука о морали и нравственности	2	-	2	-	-	-	4
2.	Этикет – составная часть культуры общества	2	-	2	-	-	-	4
3.	Мораль в жизни человека и общества	2	-	2	-	-	-	4
4.	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев	2	-	2	-	-	-	4
5.	Куначество в обычаях и традициях чеченцев	2	-	2	-	-	-	4
6.	Брак и семья в чеченской этике	2	-	2	-	-	-	4
7.	Тайп как форма социальной организации	2	-	2	-	-	-	4
8.	Народные календарные праздники чеченцев	2	-	2	-	-	-	4
9.	Ислам и традиционная этика чеченцев	1	-	1	-	-	-	6

4.3.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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. Этика – наука о морали и нравственности	2	-	-	-	-	-	6
2.	Этикет – составная часть	2	-	-	-	-	-	6

	культуры общества							
3.	Мораль в жизни человека и общества	2	-	-	-	-	-	6
4.	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев	2	-	-	-	-	-	6
5.	Куначество в обычаях и традициях чеченцев	-	-	2	-	-	-	6
6.	Брак и семья в чеченской этике	-	-	2	-	-	-	6
7.	Тайп как форма социальной организации	-	-	-	-	-	-	6
8.	Народные календарные праздники чеченцев	-	-	-	-	-	-	6
9.	Ислам и традиционная этика чеченцев	-	-	-	-	-	-	8

4.4.Программа дисциплины, структурированная по разделам и темам[2]

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционных занятий (темы)
6.	Введение. Этика – наука о морали и нравственности	1. История становления этики и определение понятия «Этика», «Мораль», «Нравственность». 2. Самобытность и универсальность культуры чеченского народа и своеобразный моральный кодекс чеченцев**.**
7.	Этикет – составная часть культуры общества	1. Этикет – совокупность правил поведения и составная часть культуры общества. 2. Национальные особенности этикета чеченцев.
8.	Мораль в жизни человека и общества	1. Понятие культура. Народная культура как система. 2. Мораль в системе национальной духовной культуры. 3. Быт – уклад повседневной жизни. 4. Внешняя и внутренняя культура человека. 5. Красота нашей морали. «Золотое правило нравственности».
9.	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев	1.Сын народа (къонах) – идеал мужчины в традиционной этике чеченцев. 2.Интернациональные черты духовного облика народа.
10.	Куначество в обычаях и традициях чеченцев	1.Гостеприимство в традициях чеченцев 2.Куначество – побратимство. 3.Дружба – как умение понимать другого человека.
11.	Брак и семья в чеченской этике	1.Семья как институт нравственного воспитания чеченцев. 2.Нравственные основы чеченских семей. 3.Свадебная обрядность.
12.	Тайп как форма социальной организации	1. Институт чеченского тайпа. 2. Признаки чеченского тайпа.

[2] Распределение по темам с указанием количества часов контактной работы представлено в приложении к РПД в виде календарно-тематического плана.

		3. Структура тайпа. 4. Генезис тайпа.
13.	Народные календарные праздники чеченцев	1.Календарная система, игравшая существенную роль в жизни чеченцев в глубокой древности. 2. Старые названия месяцев и их символическое значение. 3. Благоприятные и неблагоприятные дни по чеченскому календарю.
14.	Ислам и традиционная этика чеченцев	1.Ислам – мировая религия. 2. Особенности исламской этики. 3.Исламская мораль и этика чеченцев.

4.2.3. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание практических занятий (темы)**
1.	Введение. Этика – наука о морали и нравственности	1. История становления этики и определение понятия «Этика», «Мораль», «Нравственность». 2. Самобытность и универсальность культуры чеченского народа и своеобразный моральный кодекс чеченцев**.**
2.	Этикет – составная часть культуры общества	1. Этикет – совокупность правил поведения и составная часть культуры общества. 2. Национальные особенности этикета чеченцев.
3.	Мораль в жизни человека и общества	1. Понятие культура. Народная культура как система. 2. Мораль в системе национальной духовной культуры. 3. Быт – уклад повседневной жизни. 4. Внешняя и внутренняя культура человека. 5. Красота нашей морали. «Золотое правило нравственности».
4.	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев	1.Сын народа (къонах) – идеал мужчины в традиционной этике чеченцев. 2.Интернациональные черты духовного облика народа.
5.	Куначество в обычаях и традициях чеченцев	1.Гостеприимство в традициях чеченцев 2.Куначество – побратимство. 3.Дружба – как умение понимать другого человека.
6.	Брак и семья в чеченской этике	1.Семья как институт нравственного воспитания чеченцев. 2.Нравственные основы чеченских семей. 3.Свадебная обрядность.
7.	Тайп как форма социальной организации	1. Институт чеченского тайпа. 2. Признаки чеченского тайпа. 3. Структура тайпа. 4. Генезис тайпа.
8.	Народные календарные праздники чеченцев	1.Календарная система, игравшая существенную роль в жизни чеченцев в глубокой древности. 2. Старые названия месяцев и их символическое значение. 3. Благоприятные и неблагоприятные дни по чеченскому календарю.
9.	Ислам и традиционная	1.Ислам – мировая религия.

	этика чеченцев	2. Особенности исламской этики. 3.Исламская мораль и этика чеченцев.

10. 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. Этика – наука о морали и нравственности	Информационный доклад, устный опрос.
2.	Этикет – составная часть культуры общества	Информационный доклад, устный опрос.
3.	Мораль в жизни человека и общества	Информационный доклад, устный опрос.
4.	Патриотизм, интернационализм и героизм в этике чеченцев	Информационный доклад, устный опрос.
5.	Куначество в обычаях и традициях чеченцев	Информационный доклад, устный опрос.
6.	Брак и семья в чеченской этике	Информационный доклад, устный опрос.
7.	Тайп как форма социальной организации	Информационный доклад, устный опрос.
8.	Народные календарные праздники чеченцев	Информационный доклад, устный опрос.
9.	Ислам и традиционная этика чеченцев	Информационный доклад, устный опрос.

5.2. 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. 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

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.

10. 6.1 Основная литература

1. Осмаев М.К. Чеченцы: обычаи, традиции, обряды (историко-культурные аспекты проблемы) Монография. http://storage.ucomplex.org/files/books/2395/publication.pdf
2. Ахмадов М. Чеченская традиционная культура и этика. – Грозный: «Грозненский рабочий», 2006. – 207 с.
3. Ахмадов М. «Нохчийн г1иллакх-оьздангалла». – Грозный-СПб,.: «Седа», 2002.
4. Исаев Э. «Вайнахская этика». - Назрань, 1999.

6.2. 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.
5. Хасбулатова З.И. Семья и семейная обрядность чеченцев в XIX – начале XX века. М.: ИИУ МГОУ, 2018. – 432.
6. Хасбулатова З.И. Воспитание детей у чеченцев: обычаи и традиции (XIX – начале XX 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»

11. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

5. Электронная образовательная среда университета (http://www.chgu.org)
6. Электронно-библиотечная система IPRBooks(http://www.iprbookshop.ru)
7. Многопрофильный образовательный ресурс «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)
8. Электронно-библиотечная система «ИВИС» (http://ivis.ru)

10. **Состав программного обеспечения**

ОС Windows7 Professional Соглашение OPEN 93592430ZZE1605 Лицензия 63588548 (бессрочно);
MS Office Standard 2010 Russian Соглашение OPEN 93592432ZZE1605 Лицензия 63588550 (бессрочно);
Kaspersky Endpoint Security длябизнесаСтандартный, № лицензии 2304-000451-57227148.

11. Оборудование и технические средства обучения

ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет» 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. (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 А.А.
КАДЫРОВА»

Агротехнологический институт
Кафедра технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины

«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ОПК-2

11. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-2	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	**Знать:** организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации, санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований; **Владеть:** специальной товароведной терминологией; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции; навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии; навыками участия в научных дискуссиях. **уметь:** пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими НД, применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции;

12. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**6/216**
Контактная работа:	**48**	**32**
Занятия лекционного типа	24	16
Занятия семинарского типа	24	16
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**96**	**180**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

13. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.5. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.5.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
6.	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия	6	6	18
7.	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	6	6	26
8.	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	6	6	26
9.	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.	6	6	26

4.5.2. 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*	
6.	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия	4	4	36
7.	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	4	4	48
8.	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	4	4	48
9.	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.	4	4	48

4.6.Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
15.	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.
16.	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции, их классификация. Методы оценки качества сельскохозяйственной продукции.
17.	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.

18.	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.

4.2.4. Содержание 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 внутри-хозяйственный контроль за посевными качествами семян. Сертификация семян.

14. 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.	Основы стандартизации, метрологии и оценки соответствия	*Устный опрос*
2.	Потребительские свойства продукции и показатели безопасности	
3.	Стандартизация и сертификация продукции растениеводства	
4.	Управление качеством продукции в сельском хозяйстве.	

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

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

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.

31.Осуществление государственного контроля и надзора за соблюдением государственных стандартов.

32. Маркировка сельскохозяйственной продукции.

33. Требования безопасности в стандартах.

34. Маркировка говядины и телятины.

35. Суть государственного надзора за внедрением стандартов.

36. Требования государственного стандарта к молоку.

37. Стандарт. Разработка стандартов.

38. Стандартизация и классификация мяса.

39. Область применения стандартов.

40. Принципы стандартизации сельскохозяйственной продукции.

41. Роль стандартизации в управлении качеством продукции.

42. Аккредитация испытательных лабораторий (центров).

43. Роль сертификации в повышении конкурентоспособности продукции.

44. Классификация мяса по упитанности.

45. Обязательная и добровольная сертификация.

46. Категории упитанности говядины, баранины и козлятины.

47. Основные цели и принципы сертификации.

48. Классификация мяса по термическому состоянию.

49. Органы по сертификации сельскохозяйственной продукции.

50. Классификация мяса по упитанности, термической обработке и пищевому назначению.

51. Принцип стандартизации и связь с другими дисциплинами.

52. Принципы стандартизация и сертификация продукции животноводства.

53. Измерительные методы исследования качества сельскохозяйственной продукции.

54. Основные показатели качества шерсти.

55. Сущность и задачи стандартизации.

56. Классификация мяса полу и возрасту.

57. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.

58. Физико-химические показатели качества молока.

59. Аккредитация органов по сертификации

60. Основные объекты стандартизации

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

Основная учебная 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.

12.1. Дополнительная учебная 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 паролю

12.2. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельхозсырья

Новое сельское хозяйство

13. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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.

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.
обработке.

12. Состав программного обеспечения

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.

13. Оборудование и технические средства обучения

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 программирование урожая растений»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

15. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ПКО-2,1

16. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-2,1	ИД-1$_{ПК-2,1}$ Реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**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. **Уметь:** Работать с лабораторным оборудованием, пользоваться справочным материалом; регулировать технологические процессы при приготовлении органических удобрений, кормов и при переработке с/х продукции **Влдеть:** Навыками планирования питания растений, способов их подкормки и определения сроков внесения удобрений; навыками составления программы наблюдений и методики проведения анализов.

17. Объем дисциплины

Виды учебной работы		*Формы обучения*	
		Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		**5/180**	**4/180**
Контактная работа:		**70**	**36**
	Занятия лекционного типа	28	18
	Занятия семинарского типа	42	18
	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет/экзамен	Экзамен
Самостоятельная работа (СРС)		**110**	**135**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		-	-

18. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.7. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.7.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
10.	Введение. Принципы программирования урожаев по Шатилову И.С	2	2	10
11.	Уровни урожайности и методики их обоснования	4	8	20
12.	Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев	6	8	20
13.	Агрохимические основы программирования урожаев	6	8	20
14.	Программирование урожаев полевых культур	4	8	20
15.	ЭВМ в программировании урожая	4	8	20

4.7.2. 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.	Введение. Принципы программирования урожаев по Шатилову И.С	2	2	10
2.	Уровни урожайности и методики их обоснования	2	4	26
3.	Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев	4	4	26
4.	Агрохимические основы программирования урожаев	4	4	25
5.	Программирование урожаев полевых культур	4	2	24
6.	ЭВМ в программировании урожая	2	2	24

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
19.	Введение. Принципы программирования урожаев по Шатилову И.С	История метода программирования урожаев, проблемы при повышении и стабилизации урожаев
20.	Уровни урожайности и методики их обоснования	Потенциальная урожайность, климатически обеспеченная урожайность. Действительно возможная и программируемая урожайность и методики их обоснования.
21.	Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев	Ресурсы ФАР и потенциальный урожай. Виды солнечной радиации и их характеристика. Определение потенциальной урожайности по приходу ФАР. Аккумулирование определение солнечной энергии и КПД ФАР. Определение КПД ФАР.
22.	Агрохимические основы программирования урожаев	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).
23.	Программирование урожаев полевых культур	Озимая пшеница. Озимая рожь Яровая пшеница. Ячмень. Овес. Кукуруза на зерно. Просо. Гречиха. Сорго. Рис. Сахарная свекла. Картофель. Озимый рапс.
24.	ЭВМ в программировании урожая	Экономико-математические методы. Программирование урожая. Организация работ по программированию урожаев.

4.2.5. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
5.	Уровни урожайности и методики их обоснования	Потенциальная урожайность, климатически обеспеченная урожайность. Действительно возможная и программируемая урожайность и методики их обоснования.
6.	Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев	Ресурсы ФАР и потенциальный урожай. Виды солнечной радиации и их характеристика. Определение потенциальной урожайности по приходу ФАР. Аккумулирование определение солнечной энергии и КПД ФАР. Определение КПД ФАР. Методы обоснования доз удобрений, эффективные дозы удобрений. Воздушное питание растений, статическая часть эмпирической модели (на примере корнеплодов).
7.	Агрохимические основы программирования урожаев	Озимая пшеница. Яровая пшеница. Озимая рожь. Ячмень. Овес. Кукуруза на зерно. Сорго. Рис. Просо. Гречиха.
8.	Программирование урожаев полевых культур	Расчет прихода фотосинтетически активной радиации (ФАР) за период вегетации с.-х. культур. Расчет запасов доступных форм элементов минерального питания в почвах конкретной зоны возделывания. Расчет биоклиматического потенциала (БКП) в различных природно-климатических зонах. Подбор и обоснование сортов различных с.-х. культур к конкретным экологическим условиям возделывания. Расчет и обоснование норм высева семян (норм посадки) под программируемый урожай.
9.	ЭВМ в программировании урожая	Экономико-математические методы. Программирование урожая. Организация работ по программированию урожаев

19. 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. Принципы программирования урожаев по Шатилову И.С	

2.	Уровни урожайности и методики их обоснования	*Устный опрос*
3.	Теоретические основы и практические приемы программирования урожаев	
4.	Агрохимические основы программирования урожаев	
5.	Программирование урожаев полевых культур	
6.	ЭВМ в программировании урожая	

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

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

1.1. Вопросы к зачету/ экзамену:

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 удобрен

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

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/

7.Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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.

14. **Состав программного обеспечения**

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.

15. Оборудование и технические средства обучения

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»

Медицинский институт
Кафедра безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф

Рабочая программа дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки продукции растениеводства

20. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Универсальные	Безопасность жизнедеятельности	УК-8

21. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК – 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД – 1 ук – 8 Обеспечивает безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты.	**Знать:** параметры безопасных и комфортных условий труда; **Уметь:** идентифицировать потенциальные опасности в производственной среде; **Владеть:** способами защиты от опасных факторов производственной среды.
УК - 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД – 2 ук – 8 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	**Знать:** основные параметры СНиПов; **Уметь:** выявлять возможные нарушения техники безопасности на рабочем месте; **Владеть:** доступными способами устранения нарушений техники безопасности на рабочем месте.
УК - 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД – 3 ук – 8 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты.	**Знать:** перечень наиболее характерных чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; **Уметь:** осуществлять необходимые действия по предотвращению возникновения различных чрезвычайных ситуаций на рабочем месте; **Владеть:** средствами защиты от различных чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения на рабочем месте.
УК - 8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия	ИД – 4 ук – 8 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно	**Знать:** основные правила по проведению спасательных и неотложных аварийно – восстановительных мероприятий;

жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	– восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	**Уметь:** планировать спасательные и неотложные аварийно – восстановительные мероприятия в случае возникновения чрезвычайных ситуаций; **Владеть:** навыками проведения спасательных и неотложных аварийно – восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	2/72	-	2/72
Контактная работа:	18	-	8
Занятия лекционного типа	-	-	4
Занятия семинарского типа	18	-	4
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет 1 Семестр	-	Зачет (4) 9 Семестр
Самостоятельная работа (СРС)	54	-	60
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-	-

* - нужное выделить жирным курсивом

Примечания:

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

22. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.8. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.8.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**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.	Общие вопросы безопасности жизнедеятельности			2				6

2.	Общие сведения и характеристики чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного времени.			2				6
3.	Обеспечение безопасности жизнедеятельности человека в производственной и жилой (бытовой) Среде.			2				6
4.	Способы защиты населения и территорий от ЧС природного характера.			2				6
5	Способы защиты от чрезвычайных ситуаций техногенного характера.			2				6
6	Характеристика ЧС биолого – социального характера и способы защиты			2				6
7	Способы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях.			2				6
8	Характеристика и особенности опасностей военного времени			2				6
9	Подготовка населения и объектов экономики к защите от чрезвычайных ситуаций			2				6

4.8.2. Заочная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**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.	Общие вопросы безопасности	1						6

	жизнедеятельности							
2.	. Общие сведения и характеристики чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного времени.			1				6
3.	Обеспечение безопасности жизнедеятельности человека в производственной и жилой (бытовой) среде.			1				8
4.	Способы защиты населения и территорий от ЧС природного характера.	1						8
5	Способы защиты от чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	1						8
6	Характеристика ЧС биолого – социального характера и способы защиты	1						6
7	Способы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях.			1				6
8	Характеристика и особенности опасностей военного времени			1				6

4.2.Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание практического занятия
25.	Общие вопросы безопасности жизнедеятельности	1.Задачи и основные понятия дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». 2.Биосфера, место человека в биосфере. 3. Среда обитания человека, характеристика ее факторов. Техносфера. 4.Взаимодействие человека с внешней средой. Краткая характеристика сенсорных систем человека. 5.Классификация основных форм деятельности человека. Особенности физического и умственного труда 6.Энергетические затраты человека при различных видах деятельности. Утомление. Охрана труда. 7. Прогнозы основных опасностей на территории Российской Федерации. 8.Правовые и организационные основы БЖД.

26.	Общие сведения и характеристики чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного времени	1.Чрезвычайные ситуации (ЧС) мирного времени. Основные понятия и определения: чрезвычайные события, чрезвычайные условия, причины ЧС, чрезвычайные ситуации. 2.Фазы развития ЧС. 3.Классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени (природного, техногенного и биолого - социального характера). 4.Характеристика и классификация ЧС природного характера. 5.Характеристика и классификация ЧС природного характера - литосферные (землетрясения, сели, лавины, извержения вулканов, оползни); 6.Характеристика и классификация ЧС природного характера - атмосферные (ураганы, бури, смерчи, метели, торнадо, ливни, град); 7.Характеристика и классификация ЧС природного характера - гидросферные (наводнения, цунами, паводки); 8. Чрезвычайные ситуации техногенного характера: аварии на транспорте, химически опасных, радиационно – опасных, коммунально – энергетических и гидродинамических объектах. 9. Чрезвычайные ситуации биолого - социального характера: биологические (инфекционные и вирусные заболевания), социальные (терроризм) и экологические угрозы, возникающие по вине человека. 10.Виды и средства поражающего воздействия различных ЧС, их классификация.
27.	Обеспечение безопасности жизнедеятельности человека в производственной и жилой (бытовой) среде.	1.Безопасность жизнедеятельности в производственной среде: опасные и вредные факторы производственной среды. 2.Особенности различных форм трудовой ятельности. 3.Общие санитарно-технические требования к организации производства. 4.Нормативные показатели безопасности технических систем. 5.Методы повышения безопасности технологических процессов 6.Утомление и его профилактика. 7.Основные группы неблагоприятных факторов лой среды.
28.	Способы защиты населения и территорий от ЧС природного характера	1.Комплекс мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного характера. 2. Наблюдение и контроль за состоянием окружающей природной среды и потенциально опасных объектов.

		3.Организация оповещения населения в чрезвычайных ситуациях (ЧС). 4.Порядок действий по сигналу «Внимание всем!» 5.Организация и проведение эвакуационных мероприятий. 6.Инженерная защита населения; 7.Медицинские мероприятия; 8. Подготовка населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций. 9.Способы защиты от литосферных (землетрясения, сели, лавины, извержения вулканов, оползни) природных ЧС: 10. Способы защиты от атмосферных (ураганы, бури, смерчи, метели, торнадо, ливни, град) природных ЧС; 11. Способы защиты от гидросферных (паводки, наводнения, цунами) природных ЧС.
29.	Способы защиты от чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	1.Комплекс мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций техногенного характера. 2.Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на транспорте (железнодорожном, автомобильном, воздушном, водном, метро). 3. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на химически опасных объектах (ХОО). 4. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на радиационно опасных объектах (РОО). 5. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на коммунально-энергетических сетях. 6. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на пожаро- и взрывоопасных объектах. 7. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на гидродинамических опасных объектах.
30.	Характеристика ЧС биолого – социального характера и способы защиты	1.Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций (ЧС) биолого – социального характера. 2.Инфекционные заболевания (заболевания людей и животных, болезни и вредители растений). 3.Экологические угрозы, возникающие по вине человека. 4.Чрезвычайные ситуации социально-политического и военно-политического характера. 5. Террористические акты 6.Характеристика основных социальных опасностей: 7. Причины и предупреждение насилия, жестокого и агрессивного поведения; 8. Предупреждение национальной и религиозной нетерпимости среди населения; 9. Причины и предупреждение суицидального поведения;

		10. Противодействие наркомании, алкоголизму и табакокурению.
31.	Способы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях.	1.Основные приемы и принципы оказания первой медицинской (доврачебной) помощи пораженным в ЧС. 2.Первая помощь при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. 3.Первая помощь при ранениях 4. Первая помощь при кровотечениях, 5. Первая помощь при вывихах и переломах костей, ушибах и растяжениях связок. 6.Первая помощь при ожогах. 7.Первая помощь при отморожениях. 8.Первая помощь при электротравмах и утоплении. 9. Первая помощь при обмороках 10. Первая медико – психологическая помощь пострадавшим в террористических актах.
32.	Характеристика и особенности опасностей военного времени	1.Гражданская оборона военного времени 2. Общая характеристика ядерного оружия 3. Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушно-ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение, электромагнитный импульс. 4. Общая характеристика биологического оружия 5. Основные виды возбудителей инфекционных заболеваний и особенности их поражающего действия 6. Отравление боевыми химическими отравляющими веществами (ОВ) 7.Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций
33.	Подготовка населения и объектов экономики к защите от чрезвычайных ситуаций.	1.Основные принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. 2.Средства индивидуальной защиты, их характеристика. 3.Подготовка объектов экономики к защите от чрезвычайных ситуаций. 4.Место и роль объектовой комиссии по ЧС.

23. 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 дисциплины	Наименование оценочного средства
1	Общие вопросы безопасности жизнедеятельности	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
2	Общие сведения и характеристики чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного времени	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
3	Обеспечение безопасности жизнедеятельности человека в производственной и жилой (бытовой) среде.	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
4	Способы защиты населения и территорий от ЧС природного характера	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
5	Способы защиты от чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
6	Характеристика ЧС биолого – социального характера и способы защиты	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
7	Способы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях.	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
8	Характеристика и особенности опасностей	Устный ответ,

	военного времени	исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.
9	Подготовка населения и объектов экономики к защите от чрезвычайных ситуаций	Устный ответ, исследовательский проект (реферат), информационный проект (доклад с презентацией), тестирование.

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Вопросы для текущего контроля по темам и разделам дисциплины (образец):

1.Задачи и основные понятия дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».
2.Биосфера, место человека в биосфере.
3. Среда обитания человека, характеристика ее факторов. Техносфера.
4.Взаимодействие человека с внешней средой. Краткая характеристика сенсорных систем человека.
5.Классификация основных форм деятельности человека. Особенности физического и умственного труда
6.Энергетические затраты человека при различных видах деятельности. Утомление. Охрана труда.
7. Прогнозы основных опасностей на территории Российской Федерации.
8.Правовые и организационные основы БЖД.

Тематика рефератов(образец):

1. Право на жизнь и высокое качество жизни населения РФ и его реализация.
2. Демографическая обстановка в России в XX - XX I веках.
3. Анализ состояния здоровья населения России.
4. Причины демографического кризиса в России.
5. Экологическая обстановка и опасности, характерные для г. Грозного.
6. Человек и среда обитания.
7. Современный мир и его влияние на окружающую природную среду.
8. Современные проблемы биосферы.
9. Чрезвычайные ситуации природного характера.

Тематика докладов(образец):

1. Порядок сбора и обмена информацией в области зашиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера в Российской Федерации.
2. Организация и проведение эвакуационных мероприятий.
3. Защитные сооружения и порядок их использования.
4. Особенности содержания и эксплуатации защитных сооружений на потенциально опасных объектах и территориях.
5. Повышение защитных свойств дома (квартиры).
6. Медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях.
7. Основы обеспечения безопасности при эксплуатации опасных производственных

объектов.
8. Защита населения и территорий при авариях, на ядерно-опасных и радиационно- опасных объектах с выбросом (угрозой выбросов) радиоактивных веществ.
9.Принципы и мероприятия по обеспечению радиационной безопасности.
10. Защита населения и территорий при авариях на химически опасных объектах (ХОО) с выбросом (угрозой выброса) аварийно-химически опасных веществ (АХОВ).

Образец тестового задания

1.В случае приближения смерчей жители населенных пунктов для своей защиты:
-: занимают чердаки
-: остаются в здании
-: покидают помещения
+: занимают подвальные помещения

2. Способ, не имеющий места при розыске пострадавших:
-: кинологический
+:
фотографирование
-: технический
-: опрос очевидцев

3. Сферы возникновения чрезвычайных ситуаций:
-: 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

Вопросы к зачету:

1.Задачи и основные понятия дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».
2.Биосфера, место человека в биосфере.
3. Среда обитания человека, характеристика ее факторов. Техносфера.
4.Взаимодействие человека с внешней средой. Краткая характеристика сенсорных систем человека.
5.Классификация основных форм деятельности человека. Особенности физического и умственного труда
6.Энергетические затраты человека при различных видах деятельности. Утомление. Охрана труда.
7. Прогнозы основных опасностей на территории Российской Федерации.
8.Правовые и организационные основы БЖД.
9.Чрезвычайные ситуации (ЧС) мирного времени. Основные понятия и определения: чрезвычайные события, чрезвычайные условия, причины ЧС, чрезвычайные ситуации.

10.Фазы развития ЧС.
11.Классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени (природного, техногенного и биолого - социального характера).
12.Характеристика и классификация ЧС природного характера.
13Характеристика и классификация ЧС природного характера - литосферные (землетрясения, сели, лавины, извержения вулканов, оползни);
14Характеристика и классификация ЧС природного характера - атмосферные (ураганы, бури, смерчи, метели, торнадо, ливни, град);
15Характеристика и классификация ЧС природного характера - гидросферные (наводнения, цунами, паводки);
16. Чрезвычайные ситуации техногенного характера: аварии на транспорте, химически опасных, радиационно – опасных, коммунально – энергетических и гидродинамических объектах.
17. Чрезвычайные ситуации биолого - социального характера: биологические (инфекционные и вирусные заболевания), социальные (терроризм) и экологические угрозы, возникающие по вине человека.
18.Виды и средства поражающего воздействия различных ЧС, их классификация.
19.Безопасность жизнедеятельности в производственной среде: опасные и вредные факторы производственной среды.
20.Особенности различных форм трудовой деятельности.
21.Общие санитарно-технические требования к организации производства.
22.Нормативные показатели безопасности технических систем
23.Методы повышения безопасности технологических процессов
24.Утомление и мероприятия по его профилактике.
25.Основные группы неблагоприятных факторов жилой среды.
26.Комплекс мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного характера.
27. Наблюдение и контроль за состоянием окружающей природной среды и потенциально опасных объектов.
28.Организация оповещения населения в чрезвычайных ситуациях (ЧС).
29.Порядок действий по сигналу «Внимание всем!»
30.Организация и проведение эвакуационных мероприятий.
31.Инженерная защита населения;
32.Медицинские мероприятия;
33. Подготовка населения в области защиты от чрезвычайных ситуаций.
34.Способы защиты от литосферных (землетрясения, сели, лавины, извержения вулканов, оползни) природных ЧС:
35 Способы защиты от атмосферных (ураганы, бури, смерчи, метели, торнадо, ливни, град) природных ЧС;
36 Способы защиты от гидросферных (паводки, наводнения, цунами) природных ЧС.
37.Комплекс мероприятий по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций техногенного характера.
38.Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на транспорте (железнодорожном, автомобильном, воздушном, водном, метро).
39. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на химически опасных объектах (ХОО).
40. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на радиационно опасных объектах (РОО).
41. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на коммунально-энергетических сетях.
42. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на пожаро- и взрывоопасных объектах.
43. Способы защиты от техногенных ЧС - аварии на гидродинамических опасных объектах.
44.Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций (ЧС) биолого – социального

характера.
45.Инфекционные заболевания (заболевания людей и животных, болезни и вредители растений).
46.Экологические угрозы, возникающие по вине человека.
47.Чрезвычайные ситуации социально-политического и военно-политического характера.
48. Террористические акты
49.Характеристика основных социальных опасностей:
50 Причины и предупреждение насилия, жестокого и агрессивного поведения;
51. Предупреждение национальной и религиозной нетерпимости среди населения;
52 Причины и предупреждение суицидального поведения;
53. Противодействие наркомании, алкоголизму и табакокурению.
54.Основные приемы и принципы оказания первой медицинской (доврачебной) помощи пораженным в ЧС.
55.Первая помощь при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами.
56.Первая помощь при ранениях
57. Первая помощь при кровотечениях,
58. Первая помощь при вывихах и переломах костей, ушибах и растяжениях связок.
59.Первая помощь при ожогах.
60.Первая помощь при отморожениях.
61.Первая помощь при электротравмах и утоплении.
62. Первая помощь при обмороках
63. Первая медико – психологическая помощь пострадавшим в террористических актах.
64.Гражданская оборона военного времени
65. Общая характеристика ядерного оружия
66. Поражающие факторы ядерного взрыва: воздушно-ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение, электромагнитный импульс.
67. Общая характеристика биологического оружия
68. Основные виды возбудителей инфекционных заболеваний и особенности их поражающего действия
69. Отравление боевыми химическими отравляющими веществами (ОВ)
70.Средства индивидуальной защиты, их характеристика.
71.Подготовка объектов экономики к защите от чрезвычайных ситуаций.
72.Место и роль объектовой комиссии по ЧС.

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.

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 *«отличн*о» 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 *«отличн*о» 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

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

13.1. Основная учебная 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 и защита окружающей среды (техносферная безопасность). Учебник для бакалавров/С.В.Белов..- 4-е издание, ппереработ. И доп. - М.:Издательство Юрайт: ИД Юрайт, 2013.- 682 с. – Серия :бакалавр.Базовый еурс.

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. —379с.

6.2.Дополнительная учебная литература:

1.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.

2.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.

3.Безопасность жизнедеятельности: Учебник для вузов / ЗанькоН.Г, Малаян К.Р., Русак О. Н. - 12 издание, пер. и доп. - СПб. : Лань, 2008 . - 672 с. : ил.

4.Безопасность жизнедеятельности**:** Учебник для вузов (под ред. Арустамова Э.А.) Изд.12-е, перераб., доп. - М.: Дашков и К, 2007.- 420 с.
5.Б.С. Мастрюков Опасные ситуации техногенного характера и защита от них. Учебник для вузов / 6.Б.С. Мастрюков. - М.: Академия, 2009. - 320 с.: ил.
7.Б.С. Мастрюков Безопасность в чрезвычайных ситуациях. - Изд. 5-е, перераб.- М.: Академия, 2008.- 334 с.: ил.
8.В.Н. Башкин Экологические риски: расчет, управление, страхование: Учебное пособие / В.Н. Башкин. — М.: Высшая школа, 2007. — 360 с: ил
9.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.
10.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.
11.Человеческий фактор в 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.

14. **Периодические издания**

Журнал «Безопасность жизнедеятельности»
Журнал «Безопасность труда в промышленности»
Журнал «Охрана труда и социальное страхование»
Журнал «Справочник специалиста по охране труда»
Журнал «Технологии техносферной безопасности»

15. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы 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

16. Оборудование и технические средства обучения

Мультимедиа-проектор	NEC Projektor NP 215 G	1

Ноутбук	LENOVO G565A	1
Экран на штативе	Screen Media Apollo	1
		1

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

Грозный, 2021

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» [Текст] / Сост. – К.А. Дашаев - Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2021.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Физическое воспитание», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 10 от 02 июня 2021 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.

© К.А. Дашаев, 2021

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2021

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 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 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

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	**Знать:** - виды физических упражнений; - роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; - научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. **Уметь:** - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; - использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования,

		формирования здорового образа и стиля жизни. **Владеть:** - средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

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

а. Объем дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины «Физическая культура» составляет 2 зачетных единицы (72 часа).

Вид работы	Трудоемкость, часов						
	Всего	№ семестров					
		1	2	3	4	5	6
Общая трудоемкость	**72**	**18**	**18**	**18**	**18**	**-**	**-**
Аудиторная работа:	**72**	**18**	**18**	**18**	**18**	**-**	**-**
Лекции (Л)	50	14	12	12	12	-	-
Методико-практические (МП)	22	4	6	6	6	-	-
Самостоятельная работа:	-	-	-	-	-	-	-
Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	-	-	-	-	-
Расчетно-графическое задание (РГЗ)	-	-	-	-	-	-	-
Реферат	-	-	-	-	-	-	-
Эссе (Э)	-	-	-	-	-	-	-
Самостоятельное изучение разделов	-	-	-	-	-	-	-
Зачет/ экзамен	зачет	зачет	зачет	зачет	зачет	зачет	зачет

4.2. Содержание разделов дисциплины

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1.	**Физическая культура в общекультурной и**	*Теоретическое занятие.* **Физическая культура как феномен общей культуры человека**. *Краткое*	

	профессиональной подготовке студентов	*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. *Методико-практические занятия*. Оценка собственной физической культуры личности.	собеседование
2.	**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. *Методико-практические занятия*. Простейшие методики самооценки работоспособности, усталости, утомления и применения средств физической культуры для их направленной коррекции.	собеседование
3.	**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	собеседование

		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.	
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 самооценка собственного здоровья. *Методико-практические занятия*. Оценка и методика коррекции осанки и плоскостопия.	собеседование
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. *Методико-практические занятия.* Методика проведения производственной гимнастики с учетом заданных условий и характера труда.	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. *Методико-практические занятия.* Методика индивидуального подхода и применение средств для направленного развития отдельных физических качеств.	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. *Методико-практические занятия* Методика составления и проведения простейших самостоятельных занятий физическими упражнениями гигиенической или тренировочной направленности.	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. *Методико-практические занятия.* Методы самооценки специальной физической и спортивной подготовленности по избранному виду спорта (тесты, контрольные задания).	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. *Методико-практические занятия.* Методика проведения учебно-тренировочного занятия.	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. *Методико-практическое занятие.* Методы самоконтроля состояния здоровья и физического развития (стандарты, индексы, формулы)	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. *Методико-практические занятия.* Методика самостоятельного освоения отдельных элементов профессионально-прикладной физической подготовки.	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. *Методико-практическое занятие.* Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры.	собеседование

4.3. Разделы дисциплины, изучаемые в 1 семестре

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	МПЗ	Сем	
1	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов	6	4	2	-	-
2	Организационно-правовые основы физической культуры и спорта	4	4	-	-	-
3	Социально-биологические основы физической культуры	8	6	2	-	-
	Итого:	18	14	4	-	-

4.4. Разделы дисциплины, изучаемые во 2 семестре

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	МПЗ	Сем	
1	Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья	6	4	2	-	-
2	Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	6	4	2		

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	МПЗ	Сем	
3	Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания	6	4	2	-	-
	Итого:	18	12	6	-	-

4.5. Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	МПЗ	Сем	
1	Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями	6	4	2	-	-
2	Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений	6	4	2		
3	Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений	6	4	2	-	-
	Итого:	18	12	6	-	-

4.6. Разделы дисциплины, изучаемые в 4 семестре

№ раз-дела	Наименование разделов	Количество часов				
		Контактная работа обучающихся				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа СР
			Л	МПЗ	Сем	
1	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	6	4	2	-	-
2	Профессионально - прикладная физическая подготовка (ППФП) студентов	6	4	2	-	-
3	Физическая культура профессиональной деятельности	6	4	2	-	-
	Итого:	18	12	6	-	-

Самостоятельная работа студентов

Самостоятельная работа учебным планом не предусмотрена.

Лабораторные занятия

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены

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

Самостоятельная работа учебным планом не предусмотрена.

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

1.1. Учебная литература:

1. Барчукова И.С. Физическая культура: учебник для студ.учреждений высш. проф. образования / И.С.Барчукова; под общей редакцией Н.Н. Маликова – 7-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. -528с. – (Сер.Бакалавриат)
2. Бирюков А.А. Спортивный массаж: учебник для студ.учреждений высшего образования / А.А.Бирюков-4-е издание стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014. -576с.
3. Железняк Ю.Д. Методика обучения физической культуре: учебник для студ.учреждений высш. образование / Ю.Д.Железняк, И.В.Кулишенко, Е.В.Крякина; под.ред. Ю.Д.Железняка – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2014
4. Кузнецов В.С. Теория и методика физической культуры: учебник для студ.учреждений высшего проф. образования / В.С.Кузнецов. - М.: Издательский центр «Академия», 2012

1.2. Дополнительная литература:

1. Марков В.В. Основы здорового образа жизни и профилактика болезней: Учеб. пособие для студентов. – М.: Издательский центр «Академия», 2001. – 137 с.
2. Ильинич В.И. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов вузов. – М.: Высшая школа, 1978. – 125 с.
3. Приказ Минобразования России «Об организации процесса физического воспитания в образовательных учреждениях начального, среднего и высшего профессионального образования» от 01.12.1999 № 1025. – 34 с.
4. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации» от 29.04.1999 № 80-ФЗ. – 102 с.
5. Матвеев Л.П. Теория и методика физической культуры. – М.: ФиС, 1991. – 97 с.
6. Ильинич В.И. Физическая культура студента и жизнь: Учебник. – М.: Гардарики, 2008. – 366 с.
7. Гришина Ю.И. Общая физическая подготовка. Знать и уметь: учебное пособие / Ю.И.Гришина. – Изд. 4-е. Ростов н/Д: Феникс, 2014
8. Евсеев Ю.И. Физическая культура. – Учеб.пособие / Ю.И.Евсеев.– Изд.9-е,Стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2014
9. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни: учебное пособие / Ю.П.Кобяков – изд. 2-е – Ростов н/Д: феникс, 2014
10. Ковшура Е.О. Оздоровительная классическая аэробика: учебное пособие /. –: Феникс, 2013

1.3. Периодические издания

1. Журнал «Теория и практика физической культуры».
2. Журнал «Физическая культура».

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

1. http://www.ucheba.ru/
2. http://www.woman.ru/
3. http://www.char.ru/

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

Успешное освоение данного курса базируется на рациональном сочетании нескольких видов учебной деятельности – лекций, семинарских занятий, самостоятельной работы. При этом самостоятельную работу следует рассматривать одним из главных звеньев полноценного высшего образования, на которую отводится значительная часть учебного времени.

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.

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 к экзамену (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.

Подробные методические указания для обучающихся см. в учебно-методическом пособии: Фарафонтова И.А., Павлова С.А. «***Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин»***

9. Перечень информационных технологий. Используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, № лицензии – OE26-150316-124933,
Лицензионный договор: 1003-2015, 10.03.2015;
DreamSpark:

- Windows Client
- Microsoft Visual Studio Professional
- Microsoft Expressions
- Microsoft Windows Embedded
- Microsoft Visio
- Microsoft Project
- Microsoft OneNote
- Microsoft SQL Server
- Netbeans IDE 8.0.2
- Objective C

№ лицензии - DS00005246. Лицензионный договор: №228-0619 от 02.03.16

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

1.Компьютер мультимедиа
2.Прикладное программное обеспечение
3.Проектор.
4.Колонки

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

«Введение в специальность»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

24. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Универсальная компетенция	-	УК-1

25. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1ук.1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2ук.1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	**Знать:** основы общей и промышленной (технической) микробиологии и микробиологии пищевых производств; методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах; санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания; микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий; новые методы и схемы и методы идентификации микроорганизмов; современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ; методы предохранения продуктов от микробной порчи. **Уметь:** 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 показателям

26. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**5\180**	**5\180**
Контактная работа:	**68**	**36**
Занятия лекционного типа	34	18
Занятия семинарского типа	34	18
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**112**	**140**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

27. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.9. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.9.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
16.	Общие представления о специальности	4	4	30
17.	Основы производства растениеводческой продукции	10	10	30
18.	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	10	10	30
19.	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	10	10	22

4.9.2. 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*	
10.	Общие представления о специальности	2	2	20
11.	Основы производства растениеводческой продукции	4	4	40
12.	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	6	6	40
13.	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	6	6	40

4.10. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
34.	Общие представления о специальности	Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции» Профиль подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства». Квалификация выпускника Бакалавр **Объекты профессиональной деятельности выпускника. Виды профессиональной деятельности выпускника. Задачи профессиональной деятельности выпускника**
35.	Основы производства растениеводческой продукции	Основы производства продукции зерновых культур Основы производства плодоовощной продукции Основы производства продукции технических культур
36.	Биологические основы хранения растениеводческой продукции	Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции. Факторы, влияющие на сохранность с/х продукции при хранении Виды потерь и способы их устранения
37.	Основы переработки сельскохозяйственной продукции	Основы переработки продукции растениеводства Основы переработки продукции животноводства

4.2.6.

4.2.7. Содержание практических занятий

№ занятия	№ раздела	Содержание
1	**1 Общие представления о специальности**	Объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускника
2	**2 Основы производства растениеводческой продукции**	Основы производства продукции зерновых культур
3		Основы производства плодоовощной продукции.
4	**3 Биологические основы хранения растениеводческой продукции**	Хранение зерна зерновых и зернобобовых культур
5		Хранение плодоовощной продукции
6		Хранение продукции в условиях низких температур и регулируемой газовой среды
7	**4** Основы переработки сельскохозяйственной продукции	Хлебопекарные качества мягкой пшеницы
8		Использование твердой пшеницы для изготовления круп и макаронных изделий
9		Изготовление овощных и плодовых консервов и соков
	итого	

28. 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.

Вопросы выносимы 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. Причины порчи муки при хранении.
29. Характеристика крупяного сырья.
30. Ассортимент крупы.
31. Структурная схема технологического процесса получения крупы
32. Основные операции подготовки зерна к переработке в крупу.
33. Основы технологии производства крупы..
34. Калибрование и шелушение зерна. Определение эффективности шелушения.
35. Сортирование продуктов шелушения.
36. Шлифование и полирование крупы.
37. Показатели качества крупы.
38. Пищевая ценность хлеба.
39. Ассортимент хлебобулочных изделий.
40. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
41. Хлебопекарные свойства муки.

42. Технологический процесс приготовления хлеба. Основные операции.
43. Способы приготовления теста.
44. Обработка, разделка теста, выпечка.
45. Выход хлеба
46. Показатели качества хлеба.
47. Дефекты и болезни хлеба.
48. Технология производства макаронных изделий.
49. Показатели качества макаронных изделий.
50. Химический состав и пищевая ценность растительных масел.
51. Ассортимент и классификация растительных масел.
52. Характеристика и виды масличного сырья, используемые для получения растительных масел.
53. Технология производства растительных масел.
54. Способы получения растительных масел.
55. Очистка растительных масел
56. Показатели качества и дефекты растительных масел.
57. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел
58. Значение комбикормов
59. Краткая характеристика продукции комбикормовой промышленности.
60. Сырье для выработки комбикормов
61. Рецепты комбикормов
62. Технология производства комбикормов
63. Контроль качества сырья и комбикормов.
64. Хранение комбикормов.
65. Ассортимент и пищевая ценность соевых белковых продуктов.
66. Производство соевых белковых концентратов.
67. Переработка соевых семян на установках малой производительности.

5.2 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

I:
S: Натура зерна – это:
-: состояние зерна;
+: масса зерна в определенном объеме;
-: плотность зерна;
-: форма, размеры и цвет зерна.

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

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.

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

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

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.- 48

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.znanium.ru
http://www.bibliotech.ru

17. 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

***16.* Состав программного обеспечения**

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.

17. Оборудование и технические средства обучения

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 научных исследований»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

29. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные Компетенции Профессиональная компетенция обязательная	Общество и государство	ОПК-5 ПКО-1

30. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 ПКО-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1опк-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1пк1Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методика осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	**Знать:** планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах по агрономии, технику закладки и проведения опытов **Уметь:** применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов **Владеть:** навыками планирования схемы и структуры различных опытов, техники их закладки и проведения

31. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*		
	Очная		*Заочная*
	4 сем	*5 сем*	
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**4/144**	**4/144**
Контактная работа:	**68**	**51**	**12**
Занятия лекционного типа	34	17	6
Занятия семинарского типа	34	34	6

	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет 4	Экзамен 54	Экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)		**115**	**39**	**123**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)			-	-

32. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.11. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.11.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
20.	Методы исследований в растениеводстве и краткая история их развития	3	4	18
21.	Особенности условий проведения полевых опытов в растениеводстве и основные требования к ним	6	10	20
22.	Научное содержание основных элементов методики полевого опыта в растениеводстве	6	10	18
23.	Теоретические основы размещения вариантов полевого опыта в пространстве и времени	8	10	20
24.	Научные принципы и методы планирования экспериментов в растениеводстве	6	10	18
25.	Техника закладки и проведения полевых опытов.	8	10	20
26.	Теоретические основы применения математической статистики для обработки опытных данных.	6	10	20

	Статистические методы проверки гипотез			
27.	Дисперсионный анализ как основной метод планирования эксперимента и обработки полученных результатов учетов и наблюдений	8	4	20

4.11.2. 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*	
14.	Методы исследований в растениеводстве и краткая история их развития	1		5
15.	Особенности условий проведения полевых опытов в растениеводстве и основные требования к ним	1		18
16.	Научное содержание основных элементов методики полевого опыта в растениеводстве	1	1	18
17.	Теоретические основы размещения вариантов полевого опыта в пространстве и времени	1	1	18
18.	Научные принципы и методы планирования экспериментов в растениеводстве	1	1	18
19.	Техника закладки и проведения полевых опытов.	1	1	18
20.	Теоретические основы применения математической статистики для обработки опытных данных. Статистические методы проверки гипотез		1	18
21.	Дисперсионный анализ как основной метод планирования эксперимента и обработки полученных результатов учетов и наблюдений		1	20

4.12. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
38.	Методы исследований в растениеводстве и краткая история их развития	Методы агрономического исследования: лабораторный, вегетационный, лизимитрический, полевой. Приемы научного исследования: наблюдения, эксперимент. Краткая история развития методов исследования в растениеодстве.
39.	Особенности условий проведения полевых опытов в растениеводстве и основные требования к ним	Группы полевых опытов: агротехнические, опыты по сортоиспытанию сельскохозяйственной культур. Виды полевых опытов: однофакторные, многофакторные, единичные и массовые, краткосрочные, многолетние, длительные. Выбор и подготовка земельного участка.
40.	Научное содержание основных элементов методики полевого опыта в растениеводстве	Число вариантов. Повторность и повторения. Площадь, направление и форма делянки.
41.	Теоретические основы размещения вариантов полевого опыта в пространстве и времени	Классификация методов размещения вариантов: стандартные, систематические, рендомизированные. Эффективность систематического и рендомизированного размещения вариантов. Рендомизированные методы размещения вариантов. Метод неорганизованного повторения (полная рендомизация). Метод рендомизированных повторений. Латинский квадрат и прямоугольник. Метод расщепленных делянок.

4.2.8. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
10.	Научные принципы и методы планирования экспериментов в растениеводстве	Планирование эксперимента. Проведения полевых опытов, наблюдений, учетов. Обработка и обобщение полученных данных.
11.	Техника закладки и проведения полевых опытов.	Разбивка опытного участка. Полевые работы на опытном участке. Учет урожая. Первичная обработка данных.
12.	Теоретические основы применения математической	Задачи математической статистики. Совокупность и выборка. Эмпирические и теоретические распределения.

	статистики для обработки опытных данных. Статистические методы проверки гипотез	
13.	Дисперсионный анализ как основной метод планирования эксперимента и обработки полученных результатов учетов и наблюдений	Основы метода. Оценка существенности разностей между средними. Преобразования. Простой пример дисперсионного анализа.

33. 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.	Методы исследований в растениеводстве и краткая история их развития	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Особенности условий проведения полевых опытов в растениеводстве и основные требования к ним	
3.	Научное содержание основных элементов методики полевого опыта в растениеводстве	
4.	Теоретические основы размещения вариантов полевого опыта в пространстве и времени	
5.	Научные принципы и методы планирования экспериментов в растениеводстве	
6.	Техника закладки и проведения полевых опытов.	
7.	Теоретические основы применения математической статистики для обработки опытных данных. Статистические методы проверки гипотез	
8.	Дисперсионный анализ как основной метод планирования эксперимента и обработки полученных результатов учетов и наблюдений	

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

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

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

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

Основная учебная 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.: КолосС, 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.: КолосС, 2009. - 268 с.

17.1. Дополнительная учебная литература:

Кожухар, В. М. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / В. М. Кожухар. - М.: Дашков и К, 2010. - 216 с.

Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / Шкляр, Михаил Филиппович. - 5-е изд. - М. : Дашков и К', 2014. - 244 с. - (Учебные издания для бакалавров).Кузнецов, Игорь Николаевич. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / Кузнецов, Игорь Николаевич. - М. : Дашков и К', 2014. - 284 с.

- (Учебные издания для бакалавров).
Баранов, Ю.Н. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие для студенто вузов, обуч. по направлению "Агроинженерия" / Баранов, Юрий Николаевич, Королев, Александр Иванович, Теплинский, Николай Иванович. - Воронеж: ВГАУ, 2011. - 142 с.
Литтл Т., Хиллз Ф. Сельскохозяйственное дело. Планирование и анализ: Пер. с англ. - М.: Колос, 1981.- 320 с.
Горелов, Н. А. Методология научных исследований [Электронный ресурс] : учебник для бакалавриата и магистратуры / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов. - М. : ЮРАЙТ, 2015..

17.2. Периодические издания

Аграрная наука : науч.-теоретич. и производ. журнал / учредитель : ООО «ВИК-Черноземье». - 1992, сентябрь - . - М. : Аграрная наука, 2015 - . - Ежемес. - ISSN2072-9081
Агрохимия : науч.-теоретич. журн. / учредитель : Российская Академия Наук. - 1964 - . - М. : Наука, 2015 - . - Ежемес. - ISSN0002-1881.
Вопросы статистики : науч.-информ. журн. / учредитель и изд. : АНО Информационно-издательский центр «Статистика России». - 1919 - . - М., 2015 - . - Ежемес. - ISSN0320-8168. - Предыдущее название: Вестник статистики (до 1993 года).
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.
Защита и карантин растений : науч.-практич. журн. / учредитель и изд. : АНО Редакция журнала «Защита и карантин растений». - 1932 - . - М., 2015 - . - Ежемес. - ISSN1026-8634

18. 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

18. Состав программного обеспечения

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.

19. Оборудование и технические средства обучения

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 растениеводства»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

34. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКО-4

35. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-4	ИД-1$_{ПК-4}$Реализует технологии производства продукции растениеводства	**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.

36. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**7/216**	**4/144**
Контактная работа:	**96**	**20**
Занятия лекционного типа	32	10
Занятия семинарского типа	64	10
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	-	-
Самостоятельная работа (СРС)	**120**	**112**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

37. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.13. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.13.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
28.	Основы селекции	6	8	20
29.	Теоретические основы производства продукции растениеводства	6	8	20
30.	Зерновые культуры	8	16	40

31.	Масличные и эфирно-масличные культуры	6	8	20
32.	Кормовые культуры	6	8	20

4.13.2. 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*	
22.	Основы селекции	2	2	20
23.	Теоретические основы производства продукции растениеводства	2	2	20
24.	Зерновые культуры	2	2	32
25.	Масличные и эфирно-масличные культуры	2	2	20
26.	Кормовые культуры	2	2	20

4.14. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
42.	Основы селекции	**Тема 1. 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
43.	Теоретические основы производства	**Тема 3. Введение** Понятие «Биологическое растениеводства». Растениеводство как отрасль сельскохозяйственного

	продукции растениеводства	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 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 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.
44.	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. 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.

4.2.9. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
14	Масличные и эфирно-масличные культуры	**Тема 12. Масличные некапустные 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 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.
15	Кормовые культуры	**Тема 14. Однолетние кормовые культуры**

		Значение кормовое и агротехническое. Происхождение, распространение, 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. 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

38. 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.	Основы селекции	*Устный опрос*
2.	Теоретические основы производства продукции растениеводства	
3.	Зерновые культуры	
4.	Масличные и эфирно-масличные культуры	
5.	Кормовые культуры	

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

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

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

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

Основная учебная литература

1. Кирюшин В.И., Кирюшин С.В. Агротехнологии: Учебник. СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 464с.

18.1. Дополнительная учебная литература:

Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / Под ред Филатова А. и др. – М.: Колос, 2004.

Алабушев В.А. Растениеводство – Ростов-на-Дону.: Март, 2001.

Гатауллина Г.Г., Объедков М.Г. Практикум по растениеводству. – М.: Колос, 2000.

Зерновые культуры / Под ред. Д. Шпаар и др. – Минск: ФУАинформ, 2000.

Зерновые и бобовые культуры. /Под ред. Д. Шпаар и др. – Минск: ФУАинформ, 2000.

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 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21555.— ЭБС «IPRbooks»

Технология растениеводства / Под ред. И.П. Фирсова –М.: Колос, 2004

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

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

Шевченко В.А. Технология производства продукции растениеводства. – М.: Агроконсалт, 2002.

6.3 Периодические издания – журналы: « Растениеводство», « Земледелие», «Главный агроном»

18.2. Периодические издания

Полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal; реферативная база данных Агрикола и ВИНИТИ; научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; http://www.agroxxi.ru (Журнал XXI);

http:/www.cnshb.ru (Центральная научная сельскохозяйственная библиотека);

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»

19. 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

20. Состав программного обеспечения

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.

21. Оборудование и технические средства обучения

Для освоения дисциплины следует иметь следующие технические и информационные средства обучения:

- компьютерное оборудование
- Литературные источники

Данные технические и информационные средства обучения используются студентами

для выполнения индивидуальных заданий.

Имеется специализированная лаборатория, оснащенная стендами, макетами, образцами.

Кроме того, имеется специализированная лаборатория и учебно – опытное поле.

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

«Агрохимия»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения

образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные компетенции	_	ПКО-3.1

39. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-3.1	ИД-1$_{ПК-3.1}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	**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.Объем дисциплины

Виды учебной работы		*Формы обучения*	
		Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		**3/108**	
Контактная работа:		**34**	
	Занятия лекционного типа	34	
	Занятия практического и семинарского типа	-	
	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	экзамен	
Самостоятельная работа (СРС)		**40**	
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		-	

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

4.15. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.15.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Контактная работа**	Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	
		Лекции	
1	Введение	4	2
2	Питание растений и методы его регулирования	4	4
3	Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	4	6
4	Химическая мелиорация почв	4	4
5	Минеральные удобрения и их свойства	4	4
6	Органические удобрения	4	4
7	Система удобрений	4	4
8	Полевые и вегетационные методы агрохимических исследований	4	6
9	Экологические проблемы в сельском хозяйстве	2	6
	Итого	34	40

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. Проблемы химизации земледелия.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
2	Питание растений и методы его регулирования	Химический состав растений. Соотношение элементов питания в растениях и их вынос с урожаем. Питание растений. Поступление элементов питания в растения.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы
3	Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	Состав почвы и ее поглотительная способность. Минеральная и органическая часть почвы. Поглотительная способность почвы.	
4	Химическая мелиорация почв	Известкование кислых почв. Эффективность известкования почв. Гипсование солонцеватых и солонцовых почв.	К С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы
5	Минеральные удобрения и их свойства	(Азотные удобрения. Роль азота в жизни растений. Круговорот и баланс азота в земледелии. Производство и применение азотных удобрений.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы К
6	Органические удобрения	Навоз. Птичий помет. Виды органических удобрений (кроме навоза). Эффективность органических удобрений.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы К
7	Система удобрений	Применение удобрений в зависимости почвенно-климатических условий Дозы, способы и сроки применения удобрений	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы К

8	Полевые и вегетационные методы агрохимических исследований	Полевые и вегетационные опыты. Л Лизиметрические исследования.	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы КР – курсовая работа (проект)
9	Экологические проблемы в сельском хозяйстве	Химизация почвы с использованием удобрений и пестицидов	С – собеседование; Т – тестирование. ЭМ – экзаменационные материалы

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.	Питание растений и методы его регулирования	*Устный опрос*
2.	Свойства почвы в связи с питанием растений и применением удобрений	
3.	Химическая мелиорация почв	
4.	Минеральные удобрения и их свойства	
5.	Органические удобрения	
6.	Система удобрений	
7.	Полевые и вегетационные методы агрохимических исследований	

5.2.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.

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

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

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

6.1. 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.

6.2. Периодические издания

1. Аграрная наука
2. Главный агроном
3. Земледелие
4. Садоводство и виноградарство

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

8. 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.

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.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. А.А.
Кадырова»

ФИЛОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра чеченской филологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Чеченский язык»

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код направления подготовки	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства

Грозный, 2021

1.**Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы**

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Универсальное	Коммуникация	УК-5 Осуществляет деловуюкоммуника-циювустнойиписьменнойформахнагосударственном(ых)иностранном(ых) языках.

40. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-5Осуществляет деловуюкоммуника-цию вустнойиписьменнойформахнагосударственном(ых)и иностранном(ых)языках.	**УК-5.1** Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**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. **Владеть**: свободно основным изучаемым языком в его литературной форме.

41. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения - очная*			
	всего	*1с.*		
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**2/72**	2/72		
Контактная работа:	18	18		
Занятия лекционного типа	-	-		
Занятия семинарского типа	18	18		
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*				

Самостоятельная работа (СРС)	**54**	**54**		
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)				

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

4.16. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.16.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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			4		-		12
2.	Лексикологи			4		-		12
3.	Морфологи			6		-		16
4.	Синтаксис			4		-		14

4.16.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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	-		1		-		14
2.	Лексикологи	-		1		-		14
3.	Морфологи	-		1		-		18
4.	Синтаксис	-		1		-		18

4.17. Программа дисциплины,структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса– не предусмотрено

4.2.10. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1	Фонетика	Нохчийн меттан фонетика талларан истори, фонетикин маь1на, 1алашо. Хьаьрк, элп, аз, церан къасторан некъаш а. Нохчийн меттан мукъачу аьзнийн система. Нохчийн меттан мукъазчу аьзнийн система. Нохчийн меттан лексикологи, лексикологин маь1на. Дешнийн маь1наш (лексически а, грамматически а; нийса а, т1едеана а). Дешнийн тайпанаш а, церан маь1наш а, кхолладаларан некъаш а. (Омонимаш, синонимаш, антонимаш, табу а, эвфемизмаш а,
2	Лексикология	Нохчийн меттан керла дешнаш (неологизмаш), церан кхолладаларан некъаш а. Ширделла дешнаш а (архаизмаш, историзмаш), церан ширдаларан некъаш а. Дешнийн кальканаш. Диалектизмаш. Фразеологи, фразеологизмийн тайпанаш (дозарш, ца1аллаш, цхьаьнакхетарш).
3	Морфология	Нохчийн меттан морфологи (юкъара кхетам). Грамматически категореш. Нохчийн меттан дешнийн морфологически х1оттам. Къамелан дакъойн юкъара маь1на. Ц1ердош, ц1ердешнийн грамматически категореш а, синтаксически функцеш а. Билгалдош, билгалдшнийн грамматически категореш а, синтаксически функцеш а. Терахьдош, терахьдешнийн тайпанаш а, морфологически башхаллаш а, синтаксически функцеш а. Ц1ерметдош, ц1ерметдешнийн тайпанаш а. Хандош, хандешнийн грамматически категореш а, хандешан форманаш а (латтаман, хаттаран форманаш, масдар). Причасти а, деепричасти а. Куцдош, куцдешнийн тайпанаш, синтаксически функцеш. Г1уллакхан къамелан дакъош: хуттургаш, дакъалгаш, дешт1аьхьенаш. Айдардош.
4	Синтаксис	Синтаксис. Предложенин коьрта а, коьртаза а меженаш. Цхьалхечу предложенийн тайпанаш. Цхьалхе а, чолхе а предложенеш, церан тайпанаш. Церан синтаксически таллам

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

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестацияобучающихся 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)

№	**Контролируемые разделы**	Наименование

п/п	**(темы)**	оценочного средства
1	Нохчийн меттан фонетика.	Составление конспекта, письменная работа, устный опрос, домашнее задание
2	Лексикологи.	Устный опрос, письменная работа, домашнее задание
3	Морфологи	Устный опрос, письменная работа, коллоквиум, домашнее задание
4	Синтаксис.	Устный опрос, письменная работа

5.2Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Вопросы для тестирования

S: Мотт - иза
-: адамаша вовшашка ден къамел ду
-: дагадеънарг ду
-: аьзнаш ду
-: адамийн уьйран уггаре мехала г1ирс бу

I:
S: Меттан маь1на декъало
-: цхьана декъе
-: шина декъе
-: деа декъе
-: кхаа декъе

I:
S: Мотт - иза
-: ойланийн г1ирс бу
-: г1уллакхийн г1ирс бу
-: бахаман г1ирс бу
-: уьйран г1ирс бу

I:
S: Мотт - иза
-: хьекъалан г1ирс бу
-: кхетаман г1ирс бу
-: дахаран, кхиаран г1ирс бу
-: кхиаран а, къовсаман а герз ду
I:
S: Нохчийн маттахь г1уллакхан къамелан дакъа ду
-: (3)
-: (2)
-: (4)
-: (6)

I:

S: Коьрта къамелан дакъа ду
-: хуттург
-: дакъалг
-: куцдош
-: айдардош

I:
S: Коьрта къамелан дакъа ду
-: т1ехула
-: йисте
-: юкъ
-: юккъе

I:
S: Г1уллакхан къамелан дакъа ду
-: ц1ердош
-: куцдош
-: айдардош
-: дешт1аьхье

I:
S: Фонема - иза
-: дешнаш къастош долу аз ду
-: дешан дакъа ду
-: дешан форма ю
+: кхид1а декъалуш доцу, дешнаш а, дешнийн кепаш а къастош долу аз ду

I:
S: Нохчийн маттахь дешдакъа кхуллу
-: мукъазчу аьзнаша
-: дехачу аьзнаша
-: доцачу аьзнаша
+: мукъачу аьзнаша

I:
S: Деха мукъа аьзнаш хуьлу
-: мукъазчу аьзнийн цхьаьнакхетарехь
-: сонанташна т1ехьа
-: ах диллинчу дешдекъехь
+: диллинчу дешдекъехь

I:
S: Нохчийн маттахь дешдакъа кхуллу
-: мукъазчу аьзнаша
-: сонорни аьзнаша
-: муьлххачу а фонемаша
+: мукъачу аьзнаша

I:
S: Дешдакъехь долу мукъа аьзнаш хила тарло
-: диллина а, къевлина а
-: г1ийла а, ч1ог1а а

-: к1еда а, ч1аг1делла а
+: деха а, доца а

I:
S: Нохчийнматтахьтохар - иза
-: ахдехамукъааьзнашду
-: дифтонгшайцайолудешдакъаду
-: масехдехамукъаазцхьаьнадарду
+: дашехь долчу дещдакъойх ца1 мелла а артикуляци ондо хиларца алар

I:
S: Нохчийн маттахь ч1ог1а к1еда хиларца декъало
-: деха аьзнаш
-: доца аьзнаш
-: мукъаза аьзнаш
+: мукъа аьзнаш

I:
S: К1еда аз юккъехь долу дош ду
-: къонза
-: к1ошт
-: верта
+: кхеташо

I:
S: Шеца к1еда аз доцу дош ду
-: г1ийла
-: толам
-: лаам
+: г1овг1а

I:
S: Деха мукъаза (онда) шеца долу дош ду
-: мокхаз
-: сацкъар
-: букъ
+: дитт

I:
S: Лексика - иза
-: меттан жигара дешнаш ду
-: метташ дицлуш лаьтта дешнаш ду
-: меттан ширделла дешнаш ду
+: меттан дерриге а дешнаш ду

I:
S: Лексикологи - иза
-: дешдакъош 1амош долу 1илма ду
-: дешнаш 1амош долу 1илма ду
-: къамелан аьзнаш 1амош долу 1илма ду
+: меттан дерриге а дешнаш, церан кхиар 1амош долу 1илма

I:
S: Семантика - иза
-: меттан дешнаш 1амош долу 1илма ду
-: дешнаш схьадовлар толлуш долу 1илма ду
-: меттан дошамаш х1итторан 1илма ду
+: дешнийн маь1наш 1амош долу 1илма ду

I:
S: Х1ор дешан ши аг1о ю
-: семантически, семасиологически
-: схьадаларан а, кхиаран а
-: х1оттаман а, маь1нин а
+: аьзнийн аг1о, маь1нийн аг1о

I:
S: Аьзнийн аг1онгахьара дош декъало
-: фонемашка а, дакъошка а
-: шайн-шайн х1оттамашка
-: дешан х1оттамашка
+: къаьст-къаьсттинчу аьзнашка а, дешдакъошка а

I:
S: Дешан маь1нийн аг1о ю шина кепара
-: лексически, фонематически
-: грамматически, синтаксически
-: логически, лексически
+: лексически, грамматически

I:
S: Х1ор дешан ши аг1о ю
-: схьадаларан, хийцадаларан
-: маь1нийн, кхетаман
-: ойланийн, къасторан
+: аьзнийн, маь1нийн

I:
S: Нохчийн маттахь дешан ши маь1на хуьлу
-: ширделла а, керла
-: тардина а, нисдина а
-: нийса а, къастийна а
+: нийса а, т1едеана а

I:
S: Аьзнийн аг1онгахьара дош декъало
-: дешан маь1нийн дакъошка
-: тайп-тайпанчу форманашка
+: къаьст-къаьстинчу аьзнашка а, дешдакъошка а

I:
S: Маь1нийн аг1онгахьара дош декъало
+: дешан маь1нийн дакъошка
-: тайп-тайпанчу форманашка

-:къаьст-къаьстинчу аьзнашка а, дешдакъошка а

I:
S: Нийсачу маь1нехь долу дош ду
-: корта
-: м1ара
-: мара
+: нуй

I:
S: Нийсачу маь1нехь долу дош ду
-: дукъ
-: ког
-: б1аьрг
+: хох

I:
S:Т1едеанчу маь1нехь долу дош ду
-: гали
-: борц
-: туьха
+: мотт

I:
S:Т1едеанчу маь1нехь долу дош ду
-: хох
-: шекар
-: туьха
+: ц1е

I:
S: Нохчийн меттан дош ду
-: 1илма
-: к1ира
-: ков
+: элхьамч

I:
S: Нохчийн меттан дош ду
-: г1ум
-: ахча
-: терза
+: доьхка

I:
S: Кхарах т1еэцна дош ду
-: 1ахар
-: бож
-: хьокхам
+: куьзга

I:
S: Кхарах т1еэцна дош ду
-: маьхча
-: уьстаг1
-: пхиъ
+: г1ала

I:
S: Кхарах ширделла дош ду
-: заманхо
-: кхайкхам
-: ларма
+: ц1уьх1ар

I:
S: Кхарах ширделла дош ду
-: болам
-: холхаз
-: духар
+: чхьонкар

I:
S: Нохчийналфавитехьду
-: 45 элп
-: 33 элп
-: 47 элп
+: 49 элп

I:
S: Нохчийнматтахьшалхаэлпду
-: 11
-: 14
+: 15
-: 16

I:
S: Кхарахшалхаэлпду
-: б
-: ц
+: кх
-: ш

I:
S: Нохчийналфавитехьоьрсийнматтахьдоцушду
-: 12 элп
-: 13 элп
+: 16 элп
-: 15 элп

I:
S: Кхарах оьрсийнматтахьдоцушдолу элп ду
-: щ

-: э
+: къ
-: с

I:
S: Неологизмаш
-: к1езиг пайдаоьцучу дешнех олу
-: хьалха заманахь вайна юкъахь леллачу дешнех олу
+: керлачу дешнех олу
-: юкъахь лелаш шарделла доцчу дешнех олу

I:
S: Кхарах неологизм ю
-: баьчча
-: хьехам
+: мобильник
-: пхьагал

I:
S: Кхарах историзм ю
-: къеда
-: пхьег1а
+: мазал
-: урхалла

I:
S: Кхарах архаизм ю
-: кема
-: к1охцал
+: гема
-: чарх

I:
S: Бехкаман (табу) дош ду
-: марваша
-: к1ант
+: пхьагал
-: нус

I:
S: Кхарах граммматически термин ю
-: 1алам
-: къилба
+: дожар
-: лехам

I:
S: Книжни лексикера термин ю
-: мокхаз
-: сеса
+: сесси

-: теш

I:
S: 1илманан лексикера дош ду
-: балоз
-: хьостам
+: къилба
-: эскар

I:
S: Т1еман лексикера дош ду
-: векал
-: хьадалча
+: б1аьхо
-: говр

I:
S: Юьззина калька ю
-: медйиша
-: юьртсовет
+: бешлелорхо
-: культбелхало

I:
S: Юьззина йоцу калька ю
-: ц1ерметдош
-: дожар
+: культбелхало
-: дошкхоллар

I:
S: Литературни меттан дош ду
-: к1ода
-: пхьелаг
+: борц
-: борс

I:
S: Диалектни дош ду
-: дарц
-: хьач
+: пурма
-: бухка

I:
S: Лексически диалектизм ю
-: бога
-: жижиг
+: дилха
-: чан

I:
S: Туркойн мотт буьйцуш долчу къаьмнийн ц1ершца нислуш йолчу юьртан ц1е ю
-: Махкат1е
-: Галне
+: Хошгелда
-: Сема1ашка

I:
S: Туркойн мотт буьйцуш долчу къаьмнийн ц1ершца нислуш йолчу хин ц1е ю

-: Терк
-: Марта
+: Бас
-: Хулло

I:
S: 1аьрбийн маттара т1еэцна долахь ц1е ю
-: Леча
-: Аслан
+: Вах1ид
-: Солта

I:
S: Дешнийн цхьаьнакхетар хуьлу
-: шайн лаамехь
-: иэделла
+: парг1ат цхьаьнакхетар, ч1аг1делла цхьаьнакхетар
-: грамматически уьйраца

I:
S: Фразеологизм-иза
-: шайн лаамехь вовшахкхетта дешнаш ду
-: грамматически уьйраца дозаделла дешнаш ду
+: дешнийн парг1ат доцу, ч1аг1делла цхьаьнакхетар ду
-: синтаксически цхьаьнакхетта дешнаш ду

I:
S: Нохчийн меттан коьрта долчу декъана уьйр хилла
-: г1ебартойн, г1алмакхойн, ж1айхойн меттанашца
-: испанхойн, немцойн, французийн меттанашца
+: оьрсийн, г1умкийн, гуьржийн, х1ирийн меттанашца

I:
S: Синонимаш олу
-: яздар а, алар а гергара а долуш, тайп-тайпана маь1на долчу дешнех
+: яздар а, алар а тайп-тайпана а долуш, гергара маь1на долчу дешнех
-: яздар а, алар а цхьатера а долуш, цхьа маь1на долчу дешнех
-: яздар цхьатера а долуш, алар тайп-тайпана долчу дешнех

I:
S: Антонимашна чу дог1у

-: яздар а, алар а цхьатерра долуш, маь1на дуьхь-дуьхьала доцу дешнаш
-: яздар а, алар а цхьатерра долуш, дуьхьалара маь1наш долу дешнаш
+: алар тайп-тайпана а долуш, дуьхьал маь1на долу дешнаш
-: к1езиг пайдаоьцу, ширделла дешнаш

I:
S: Нохчийн маттахь т1еэцначу дешнашкахь бен ца яздо элпаш ду
-: (й,ъ,1,я)
-: (е, ж, и, о)
+: (ё, ф, щ, ы)
-: (з, оь, ю,я)

I:
S: Нохчийн дешнашкахь аз долуш, амма хьаьрк доцу элп ду
-: (е)
-: (ю)
+: (ё)
-: (я)

I:
S: Фразеологи- иза
-: карчамаш 1амош долу 1илма ду
-: синтаксически цхьаьнакхетта дешнаш 1амош долу 1илма ду
+: дешнийн фразеологически цхьаьнакхетар 1амош долу 1илма ду
-: грамматически дозаделла дешнаш 1амош долу 1илма ду

I:
S: Дешнийн ч1аг1делла цхьаьнакхетар хуьлу
-: цхьана кепара
-: шина кепара
+: кхаа кепара
-: деа кепара

I:
S: Фразеологически ца1алла олу
-: шайна чохь долчу дешнех шен леларехь цхьаъ парг1ат доцуш, оццу цхьаьнакхетарехь бен лела йиш йоцуш долчу ч1аг1деллачу цхьаьнакхетарех
-: х1ораннан а шайн-шайн маь1на долчу ч1аг1деллачу цхьаьнакхетарх
+: шайн маь1на шайна чудог1учу дешнийн маь1ница мелла а доьзна долчу дешнийн ч1аг1деллачу цхьаьнакхетарх

I:
S: Фразеологически цхьаьнакхетарш олу
-: шайн маь1на шайна чудог1учу дешнийн маь1ница мелла а доьзна долчу дешнийн ч1аг1деллачу цхьаьнакхетарх
-: х1ораннан а шайн-шайн маь1на долчу ч1аг1деллачу цхьаьнакхетарх
+: шайна чохь долчу дешнех шен леларехь цхьаъ парг1ат доцуш, оццу цхьаьнакхетарехь бен лела йиш йоцуш долчу ч1аг1деллачу цхьаьнакхетарех

I:
S: Фразеологически дозар ду
-: къемат де

-: вахар-вар
+: ц1е йожа хьо белхан
-: дог 1овжо

I:
S: Фразеологически ца1аллаш ду
-: лергах мехий даха
-: ц1ерниг дожар
+: нахала вала
-: хьапар-чупар

I:
S: Фразеологически цхьаьнакхетарш ду
-: юург-мерг
-: т1урнене яхийта
+: жаржан худар
-: х1инцалера нохчийн мотт

I:
S: Нохчийн меттан дуьххьарлера словарь х1оттийнарг ву
-: Хь. Гугиев
-: М. Чентиева
+: А. Мациев
-: З. Шерипов

I:
S: Нохчийн маттахь арахецначу словарехь уггаре йоккханиг ю
-: Хь. Гугиевн Орфографически словарь
-: З. Шериповн «Оьрсийн-нохчийн словарь»
+: А. Мациевн Нохчийн-оьрсийн словарь
-: М. Чентиеван Оьрсийн-нохчийн словарь

I:
S: Транскрипци- иза
-: дешнаш бакъонашца д1аяздар ду
-: дешхьалхенаш а, дешт1аьхьенаш а йоцуш дешнаш д1аяздар ду
+: дешнаш олуш ма-хиллара йозанехь билгалдахар ду
-: орфографина т1етевжаш дешнаш яздар ду

I:
S: Тохар олу
-: соцунг1а шена т1ехь нислуш долу дешдакъа г1ийла алархх
-: айамца олуш долчу дашах
+: дашехь долчу дешдакъойх ца1 мелла а артикуляци ондо хиларца алархх

I:
S: Сонорни аз шеца долу дош ду
-: хьокха
-: туька
+: безам
-: екхоъ

I:
S: Зевне лелха фонема шеца йолу дош ду
-: к1омал
-: вота
+: болх
-: малх

I:
S: Къора лелха фонема шеца йолу дош ду
-: мух1ажар
-: къонза
+: мотт
-: хьаша

I:
S: Абруптив шеца йолу дош ду
-: кхаба
-: зама
+: п1ераска
-: цхьогал

I:
S: Аффриката шеца йолу дош ду
-: шура
-: хумп1ар
+: борц
-: къепал

I:
S: Зевне мукъаза аз шеца долу дош ду
-: шиша
-: кехат
+: дог1а
-: чухта

Примерная тематика рефератов:

1. Фразеологизмаш, фразеологизнийн тайпанаш
2. Куцдош. Куцдешнийн тайпанаш, синтаксически г1уллакх.
3. Ц1ерметдош. Ц1ерметдешнийн тайпанаш, церан кхолладалар, легадаларан башхаллаш.
4. Хандош. Хандешан грамматически категореш.
5. Деепричасти. Деепричастин грамматически билгалонаш.
6. Ц1ердешнийн легарийн тайпанаш, уьш билгалдахаран некъаш.
7.

Примерная тематика докладов:

1. Дешнийн парг1атчу цхьанакхетарийн, фразеологизмийн юкъара башхалла.
2. Грамматика, цуьнан маь1на а, чулацам а. Дешан х1оттам (морфемика).
3. Ц1ердош. Ц1ердешан грамматически категореш.
4. Морфологи, цуьнан маь1на а (къамелан дакъош, грамматически категореш).

5. Билгалдош. Билгалдешнийн тайпанаш. Билгалдешнийн дустаран даржаш.
6. Лааме а, лаамаза а билгалдешнаш, церан легадаларан башхаллаш.
7. Ц1ердешнийн терахьан категори.
8. Дожарш. Юкъара а, долахь а ц1ердешнаш.
9. Ц1ердешнийн легарийн тайпанаш, уьш билгалдахаран некъаш.
10. Билгалдош, цуьнан грамматически билгалонаш.
11. Билгалдешнийн легарийн тайпанаш.
12. Ц1ердешнийн грамматически классийн категори.
13. Терахьдош. Масаллин терахьдешнаш, лааме а, лаамаза масаллин терахьдешнаш, церан легадалар.
14. Дацаран, декъаран, гулдаран, билгалза масаллин терахьдешнаш, церан кхолладалар, легадалар.
15. Терахьдешнийн морфологически х1оттам, церан синтаксически г1уллакх.
16. Рог1аллин терахьдешнаш, церан кхолладалар, легадалар.
17. Куцдош. Куцдешнийн тайпанаш, синтаксически г1уллакх.
18. Ц1ерметдош. Ц1ерметдешнийн тайпанаш, церан кхолладалар, легадаларан башхаллаш.
19. Хандош. Хандешан грамматически категореш.
20. Хандешан хенан категореш. Хандешан яханчу хенан кепаш, церан кхоллаялар.
21. Хандешнийн саттамаш.
22. Яххьийн ц1ерметдешнаш, церан легадалар.
23. Хандешан латтаман кепаш, церан кхоллаяларан некъ.
24. Лаамаза а лааме а причастеш, церан легаялар.
25. Хандешан спряженеш, уьш билгалъяхаран некъаш.
26. Гайтаран ц1ерметдешнаш, церан легадаларан башхаллаш.
27. Причасти. Причастин грамматически билгалонаш.
28. Деепричасти. Деепричастин грамматически билгалонаш.
29. Масдар. Масдаран кхолладалар, грамматически класс.
30. Г1оьнан къамелан дакъош.

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.

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.

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

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

1. Тимаев А.Д. Х1инцалера нохчийн мотт. Лексикологи. Фонетика. Морфологи. (Современный чеченский язык. Лексикология. Фонетика. Морфология.). Грозный, 2011.
2. Тимаев А.Д. Чеченский язык. Фонетика. Грозный, 2011.
3. Эдилов С.Э. Нохчийн меттан практикум. Соьлжа-г1ала, 2011.
4. Тимаев А.Д., ИрезиевС-Х.С-Э., АбубакаровА.Х. Нохчийн меттан морфологин практически курс. Грозный, 2012.
5. Тимаев А.Д. Древнейшая структура именных основ и категория грамматических классов в нахских языках и диалектах. Грозный, 2012.
6. Грамматика чеченского языка. Т.1 «Введение в грамматику. Фонетика. Морфемика. Словообразование». Грозный, 2013.

19.1. Периодические издания

20. 1. Журнал «Вопросы языкознания»

21. 2. Межвузовский журнал «Lingua-universum»

22. 3. Межвузовский журнал «Рефлексия»

23. 4. Научно-аналитический журнал «Вестник ЧГУ»

24. 5. Вестник МГУ «Филология» и «Лингвистика»

25. 6. Журнал «Русский язык в научном освещении»

26. 7. Журнал «Орга»

7. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Федеральный институт педагогических измерений.....fipi.ru
Федеральный портал «Российское образование».....www.edu.ru
Энциклопедии, словари, справочники.....www.enciklopedia.by.ru.
Энциклопедия «Кругосвет».....www.krugosvet.ru
Российская государственная библиотека (РГБ)…….E-mail: post@rsl.ru
Библиотека Российской академии наук (БАН)…..E-mail: ban@info.rasl.spb.ru .
Научная библиотека МГУ им. М.В.Ломоносова……http://www.lib.msu.su
Электронно-библиотечная система ……..….www.iprbookshop.ru

22. Состав программного обеспечения

1. Microsoft Office Word

2. Microsoft PowerPoint
3. PDF
4. AdobeReader

23. Оборудование и технические средства обучения

1. Компьютер
2. Мультимедийный проектор
3. Интерактивная доска (экран)

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 хранения продукции растениеводства»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

44. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКО-4

45. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-4	ИД-1$_{ОПК}$-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**Знать:** основные свойства и качественные характеристики растениеводческой и пищевой продукции, технологию послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции. **Уметь:** определять качество продукции растениеводства, составлять планы послеуборочной обработки продукции, устанавливать режимы хранения и размещения ее в хранилищах, **Владеть:** навыками составления технологических схем, оценки качества продуктов переработки.

46. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные	**7/252**	**8/288**

единицы/часы		
Контактная работа:	**84**	**46**
Занятия лекционного типа	36	24
Занятия семинарского типа	48	22
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет/экзамен 36	Зачет/ экзамен 4 / 9
Самостоятельная работа (СРС)	**132**	**229**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		

47.*Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.18. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.18.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
33.	Введение. Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	16	20	62
34.	Хранение продукции растениеводства	20	28	70

4.18.2. Заочная форма обучения

№ п/	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Само
		Занятия	**Занятия**	

п		лекционного типа	семинарского типа	стоятельная работа
		Лекции	*Практические занятия*	
27.	Введение. Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	10	10	109
28.	Хранение продукции растениеводства	14	12	120

4.19. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
45.	Введение. Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	Задача курса, его содержание и значение для народного хозяйства. Современное состояние хранения растениеводческой продукции. Формирование качества растениеводческой продукции при выращивании и хранении. Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции при выращивании и хранении. Потери продукции в массе и в качестве. Консервирование и консервация сельскохозяйственных продуктов; Принцип биоза; Принцип анабиоза. Принцип ценоанабиоза. Принцип абиоза.
46.	Хранение продукции растениеводства	Физические свойства зерновых масс и зерновых продуктов. Сыпучесть, самосортирование, скважистость и сорбционные свойства. Теплофизические и массообменные свойства зерновой массы.

		Физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах при хранении. Долговечность зерна и семян при хранении. Дыхание зерна. Послеуборочное дозревание зерна. Прорастание зерна. Самосогревание зерновых масс при хранении. Слеживание зерновых масс. Микрофлора зерна и вредители хлебных запасов. Меры борьбы с болезнями и вредителями. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу. Меры борьбы с микроорганизмами при хранении зерна. Общая характеристика вредителей хлебных запасов. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов. Режим и способы хранения зерновых масс. Общие основы режимов хранения. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха. Химическое консервирование зерна. Классификация и техническая характеристика способов хранения зерна. Послеуборочная подготовка и хранения партий зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке. Наблюдение за зерновыми массами при хранении. Контроль температуры зерна. Измерение влажности зерна. Контроль параметров, определяющих качество зерна. Наблюдения за семенными партиями зерна при хранении. Отпуск зерна, учет его количества и качества. Очистка и сушка зерновых масс. Очистка партий зерна и семян от различных примесей. Сушка зерна. Режимы сушки зерна и семян. Активное вентилирование зерна.

		Виды активного вентилирования зерна. Технология активного вентилирования зерна. Режимы активного вентилирования. Техника вентилирования зерна. Зернохранилища. Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая.

4.2.11. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
16	Введение. Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	Консервирование и консервация сельскохозяйственных продуктов; Принцип биоза; Принцип анабиоза. Принцип ценоанабиоза. Принцип абиоза.
17	Хранение продукции растениеводства	Послеуборочное дозревание зерна. Прорастание зерна. Самосогревание зерновых масс при хранении. Слеживание зерновых масс. Микрофлора зерна и вредители хлебных запасов. Меры борьбы с болезнями и вредителями. Воздействие микроорганизмов на зерновую массу. Меры борьбы с микроорганизмами при хранении зерна. Общая характеристика вредителей хлебных запасов. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов. Режим и способы хранения зерновых масс. Общие основы режимов хранения. Хранение зерновых масс в сухом состоянии. Хранение зерна в охлажденном состоянии. Хранение зерна без доступа воздуха. Химическое консервирование зерна. Классификация и техническая

		характеристика способов хранения зерна. Послеуборочная подготовка и хранения партий зерна. Приемка и послеуборочная обработка партий зерна. Обработка зерна в потоке. Наблюдение за зерновыми массами при хранении. Контроль температуры зерна. Измерение влажности зерна. Контроль параметров, определяющих качество зерна. Наблюдения за семенными партиями зерна при хранении. Отпуск зерна, учет его количества и качества. Очистка и сушка зерновых масс. Очистка партий зерна и семян от различных примесей. Сушка зерна. Режимы сушки зерна и семян. Активное вентилирование зерна. Виды активного вентилирования зерна. Технология активного вентилирования зерна. Режимы активного вентилирования. Техника вентилирования зерна. Зернохранилища. Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая.

48.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. Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов	*Устный опрос*
2.	Хранение продукции растениеводства	

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

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

1. Ассортимент дробленых и недробленых круп.
2. Виды вентилирования зерна в зависимости от его назначения.
3. Виды и периодичность контроля за хранящимися семенами.
4. Виды потерь продукции в массе и в качестве.
5. Виды растительных масел.
6. Виды самосогревания зерна при хранении.
7. Вспомогательные приемы, способствующие сохранности зерновых масс, применяемые в настоящее время.
8. Группы хлебобулочных изделий.
9. Заболевания хлеба, встречающиеся в производстве.
10. Значение принципа биоза в хранении с.х. продукции.
11. Классификация и характеристика способов хранения зерна
12. Классификация физических свойств зерновой массы.
13. Масштабы потерь растениеводческой продукции при хранении.
14. Мероприятия, проводимые в хранилищах перед приемкой зерна.
15. Меры борьбы, направленные на ликвидацию микробиологических процессов в зерне при хранении.
16. Общая характеристика зерновой массы как объекта хранения.
17. Организационные и технологические мероприятия по отпуску и учету зерна.
18. Основные методы контроля хранящегося зерна.
19. Основные принципы хранения сельскохозяйственной продукции по Я. Я. Никитинскому.
20. Основные этапы в развитии науки «Технология хранения растениеводческой продукции».
21. Основы режима хранения зерна в сухом и охлажденном состоянии.
22. Особенности активного вентилирования семян различных культур.
23. Особенности размещения влажного и сырого зерна.
24. Особенности сушки зерна в зависимости от его качества и целевого

назначения.

25. Особенности формирования партий семян подсолнечника
26. Параметры, определяющие режим сушки зерна.
27. Периодичность контроля температуры и влажности зерна при хранении.
28. Показатели качества муки и круп. Хранение муки и круп.
29. Показатели качества, обязательные для всех партий зерна.
30. Показатели качества, определяющие оценку качества капусты белокочанной свежей, реализуемой в розничной торговой сети.
31. Показатели качества, определяющие оценку качества картофеля свежего, реализуемого в розничной торговой сети.
32. Показатели качества, определяющие оценку качества томатов.
33. Показатели, определяющие качество зерна при его приемке.
34. Причины прорастания зерна при хранении.
35. Причины слеживания зерна при хранении. Меры по его предупреждению.
36. Профилактические и истребительные меры борьбы с вредителями зерна при хранении.
37. Профилактические мероприятия, используемые для предупреждения развития микроорганизмов.
38. Процессы, протекающие в зерне при дозревании.
39. Процессы, протекающие в зерновой массе при хранении.
40. Распространение и модификации принципа абиоза.
41. Современные разработки, направленные на сокращение потерь продукции при хранении.
42. Сорбционные свойства зерна.
43. Сорта пшеничной и ржаной муки.
44. Способы охлаждения зерна, применяемые в настоящее время.
45. Способы применения режима хранения зерна без доступа воздуха.
46. Способы сушки зерна.
47. Сущность активного вентилирования зерна.
48. Сущность самосогревания зерновых масс.
49. Товарная оценка лука репчатого, реализуемого в розничной торговой сети.
50. Товарная оценка моркови столовой, реализуемой в розничной торговой сети.
51. Требования к качеству растительных масел.
52. Требования, предъявляемые к зернохранилищам.
53. Условия, необходимые для проведения активного вентилирования.
54. Условия, от которых зависит выбор режима хранения зерна.
55. Факторы, влияющие на долговечность зерна.
56. Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.
57. Факторы, влияющие на развитие насекомых-вредителей в зерновой массе.
58. Факторы, влияющие на сыпучесть зерна.
59. Формирование и размещение партий зерна в зависимости от качества.
60. Характеристика модификаций принципа анабиоза.

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

Основная учебная литература

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

Манжесов В. И., Попов И. А., Щедрин Д. С. Технология хранения растениеводческой продукции. – М.: КолосС, 2005. – 392 с.

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

26.1. Дополнительная учебная литература:

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

Технология переработки продукции растениеводства/Под ред. Н.М.Личко.– М,: КолосС, 2006.

Технология хранения зерна/Под редакцией Вобликова Е.М.- Санкт – Петербург-Москва-Краснодар,2003.

Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства/Под редакцией доктора сельскохозяйственных наук, профессора В.И.Филатова. -М.: КолосС,2004.

Послеуборочная обработка и хранение зерна//Вобликов Е.М. и другие// Ростов –на-Дону, 2001.

Маленький Б.Е., Лебедев В.Б., Винников Г.А.Технология приемки, хранения и переработки зерна.-М.:Агропромиздат, 1990.

Сапронов А.Р.Технология сахарного производства. -М.: Колос,1999.

Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка плодов и овощей. -М.: Колос,1989г.

26.2. Периодические издания

Хранение и переработка сельхозсырья

Агротехника и технологии

Новое сельское хозяйство

27. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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.

***24.* Состав программного обеспечения**

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.

25. Оборудование и технические средства обучения

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 переработки продукции растениеводства»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

49. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ОПК-4

50. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	ИД-1$_{ОПК}$-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**Знать:** основные свойства и качественные характеристики растениеводческой и пищевой продукции, технологию послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции, технологию переработки продукции растениеводства. **Уметь:** определять качество продукции растениеводства, составлять планы послеуборочной обработки продукции, устанавливать режимы хранения и размещения ее в хранилищах, **Владеть:** навыками составления технологических схем, оценки качества продуктов переработки.

51.Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**5/180**	**8/288**
Контактная работа:	**96**	**20**
Занятия лекционного типа	48	32
Занятия семинарского типа	48	32
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет/экзамен 54	Зачет/экзамен 4 / 9
Самостоятельная работа (СРС)	**30**	**211**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

52.*Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.20. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.20.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
35.	Введение. Мукомольное производство	8	8	6
36.	Переработка зерна в крупу	10	10	6
37.	Технология хлебопекарного производства	10	10	6
38.	Технология производства	10	10	6

	растительных масел			
39.	Технология свеклосахарного производства	10	10	6

4.20.2. 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*	
29.	Введение. Мукомольное производство	2	2	11
30.	Переработка зерна в крупу	10	8	54
31.	Технология хлебопекарного производства	8	10	54
32.	Технология производства растительных масел	6	6	46
33.	Технология свеклосахарного производства	6	6	46

4.21. Программа дисциплины, структурированная по темам /

разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
47.	Введение. Мукомольное производство	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
48.	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
49.	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.
50.	Технология производства растительных масел	Получение растительных масел. Очистка масличных семян от примесей. Извлечение масла прессовым способом. Экстракционный способ получения масел. Дистилляция мицеллы. Отгонка растворителя из шрота.
51.	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 соко очистительного отделения

4.2.12. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
18	Введение. Мукомольное производство	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. Недобор муки. Выработка муки, нестандартной по крупности. Выработка муки, нестандартной по зольности. Выработка муки, нестандартной по цвету. Выработка муки, нестандартной по

		клейковине
19	Переработка зерна в крупу	Переработка зерна отдельных крупяных культур в крупу. Производство пшена. Производство гречневой крупы. Переработка ячменя в крупу. Переработка овса в крупу. Производство рисовой крупы. Производство пшеничной крупы. Производство кукурузной крупы. Технология гороховой крупы. Технология крупы быстрого приготовления. Побочные продукты крупяных заводов. Классификация зернохранилищ и предъявляемые к ним требования. Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая.
20	Технология хлебопекарного производства	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 при выпечке хлеба. Хранение хлебобулочных изделий Выход хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба.
21	Технология производства растительных масел	Понятие о рафинации масел и жиров. Классификация процессов и методов рафинации. Основные модули рафинации. Первичная очистка и фильтрация масла. Адсорбционная рафинация масел. Вымораживание (винтеризация) масел. Дезодорация масел.
22	Технология свеклосахарного производства	Кристаллизация сахара. Переработка оттеков утфеля кристаллизации. Производство сахара-рафинада. Характеристика производства сахара-рафинада.

53. 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. Мукомольное производство	*Устный опрос*
2.	Переработка зерна в крупу	
3.	Технология хлебопекарного производства	
4.	Технология производства растительных масел	
5.	Технология свеклосахарного производства	

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

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

Вопросы к зачету/экзамену:

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.

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

Основная учебная литература

Романова Е.В. Технология 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

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

27.1. Дополнительная учебная литература:

Технология переработки продукции растениеводства/Под ред. Н.М.Личко.– М,: КолосС, 2006.

Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства/Под редакцией доктора сельскохозяйственных наук, профессора В.И.Филатова. -М.: КолосС,2004.
Послеуборочная обработка и хранение зерна//Вобликов Е.М. и другие// Ростов –на-Дону, 2001.
Маленький Б.Е., Лебедев В.Б., Винников Г.А.Технология приемки, хранения и переработки зерна.-М.:Агропромиздат, 1990.
Сапронов А.Р.Технология сахарного производства. -М.: Колос,1999.
Широков Е.П., Полегаев В.И. Хранение и переработка плодов и овощей. -М.: Колос,1989г.

27.2. Периодические издания
Хранение и переработка сельхозсырья
Агротехника и технологии
Новое сельское хозяйство

28. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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.

***26.* Состав программного обеспечения**

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.

27. Оборудование и технические средства обучения

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	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

54. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общеепрофессиональные компетенции	-	ОПК-3

55. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	**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.

56. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**6\216**	**6\216**
Контактная работа:	**96**	**16**
Занятия лекционного типа	32	8

	Занятия семинарского типа	64	8
	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	зачет
Самостоятельная работа (СРС)		**120**	**196**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		-	-

57. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.22. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.22.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
40.	Правовые и организационные основы охраны труда	6	12	24
41.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	6	12	24
42.	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	6	12	24
43.	Основы пожаро- и электробезопасности	6	14	24
44.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	8	14	24

4.22.2. 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*	
34.	Правовые и организационные основы охраны труда	2	2	40
35.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	2	2	40
36.	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	2	2	40
37.	Основы пожаро- и электробезопасности	1	1	38
38.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	1	1	38

4.23. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**
52.	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.
53.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	Охрана труда и система безопасности. Классификация опасностей. Медико-биологические основы техники безопасности
54.	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
55.	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.
56.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	Чрезвычайные ситуации, их классификация. Чрезвычайные ситуации мирного времени и военно-политического характера. Способы защиты населения в ЧС.

4.2.13. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
23.	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.
24.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	Охрана труда и система безопасности. Классификация опасностей. Медико-биологические основы техники безопасности
25.	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
26.	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.
27.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	Чрезвычайные ситуации, их классификация. Чрезвычайные ситуации мирного времени и военно-политического характера. Способы защиты населения в ЧС.

58. 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.	Правовые и организационные основы охраны труда	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Теоретические основы охраны труда и техники безопасности	
3.	Санитарно-гигиенические основы безопасности жизнедеятельности	
4.	Основы пожаро- и электробезопасности	
5.	Безопасность в чрезвычайных ситуациях	

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

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

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.

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

Основная учебная 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.

28.1. Дополнительная учебная литература:

4 2. 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.

28.2. Периодические издания

3. Агротехника и технологии
4. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

29. 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

***28.* Состав программного обеспечения**

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.

29. Оборудование и технические средства обучения

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

«Процессы и аппараты пищевых производств»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

59. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	(ПКО-5);

60. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-5	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	**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.

61. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**2/72**	**2/72**
Контактная работа:	**36**	**6**
Занятия лекционного типа	16	2
Занятия семинарского типа	16	4
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	зачет
Самостоятельная работа (СРС)	**40**	**36**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	

62. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.24. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.24.1. Очная 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*	
45.	Гидромеханические процессы	2		2	4
46.	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	2	2		4
47.	Мембранные процессы	2	2		6
48.	Перемешивание пищевых сред	2	2		
49.	Теплообменные процессы в пищевых производствах	2	2		6
50.	Сушка пищевого сырья	2	2		6
51.	Перегонка и ректификация	2	2		6
52.	Уплотнение твердых материалов	2	2		8

4.24.2. 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*	
39.	Гидромеханические процессы	1	2	18
40.	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	1	2	18

4.25. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
57.	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
58.	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	Общие сведения. Теория фильтрования. Оборудование для фильтрования. Классификация оборудования. Расчет оборудования. Разделение газовых неоднородных систем. Способы очистки газов
59.	Мембранные процессы	Общие сведения. Теоретические основы разделения обратным осмосом и ультрафильтрацией. Характеристика мембран. Классификация мембранных аппаратов
60.	Перемешивание пищевых сред	Теоретические основы процесса перемешивания. Термины и определения. Степень однородности. Способы смешивания

4.2.14. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
28.	Теплообменные процессы в пищевых производствах	Теоретические основы процесса перемешивания. Термины и определения. Степень однородности. Способы смешивания
29.	Сушка пищевого сырья	Теоретические основы теплообмена. Виды тепловых процессов. Классификация теплообменных аппаратов
30.	Перегонка и ректификация	Формы связи влаги с материалом. Кинетика сушки. Классификация сушильных установок
31.	Уплотнение твердых материалов	Основы процессов разделения жидких смесей. Способы перегонки. Материальный и тепловой баланс

		ректификационных установок. Схемы ректификационных установок

63. 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.	Гидромеханические процессы	*Устный опрос*
2.	Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем	
3.	Мембранные процессы	
4.	Перемешивание пищевых сред	

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля ко

5.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

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. Степень однородности.

25. Способы смешивания
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

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

Основная учебная 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 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/16902.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

29.1. Дополнительная учебная литература:

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 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15944.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Иванец В.Н., Бакин И.А., Ратников С.А. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие. – Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.– Кемерово, 2004.–180с.

Касаткин А.Г. Основные процессы и аппараты химической технологии: учебник для вузов / А.Г. Касаткин.−М.: Альянс, 2005.−753 с.

29.2. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельхозсырья

Новое сельское хозяйство

30. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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

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.

обработке.

30. **Состав программного обеспечения**

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.

31. Оборудование и технические средства обучения

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

«Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

64. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ПКО-5,1

65. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-5,1	ИД-1$_{ПК-5,1}$ Готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.	**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

66. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**3/108**	**3/108**
Контактная работа:	**51**	**6**
Занятия лекционного типа	17	-
Занятия семинарского типа	34	6
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет/экзамен	экзамен
Самостоятельная работа (СРС)	**57**	**102**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

67. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.26. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.26.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
53.	Теоретическая основа механики, гидравлики и теплотехники, используемые в сельскохозяйственных машинах.	3	6	10
54.	Тракторы и автомобили	4	6	10
55.	Электрификация сельскохозяйственного производства		6	10
56.	Сельскохозяйственные машины	4	6	9
57.	Механизация животноводства	4	6	9
58.	Автоматизация технологических процессов с/х производства	2	4	9

4.26.2. 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.	Теоретическая основа механики, гидравлики и теплотехники, используемые в сельскохозяйственных машинах.		1	20
2.	Тракторы и автомобили		1	20
3.	Электрификация сельскохозяйственного производства		1	20
4.	Сельскохозяйственные машины		1	10
5.	Механизация животноводства		1	20
6.	Автоматизация технологических процессов с/х производства		1	12

4.27. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
61.	Теоретическая основа механики, гидравлики и теплотехники, используемые в сельскохозяйственных машинах.	Основы теоретической механики. Основные понятия статики. Основные понятия кинематики. Основные понятия динамики. Теоретическая основа гидравлики. Теоретические основы теплотехники. Первый закон термодинамики.
62.	Тракторы и автомобили	Тракторы и автомобили, применяемые в сельском хозяйстве. Тягачи и тяговый класс тракторов, базовая модель и модификации тракторов. Классификация тракторов и автомобилей и их основные эксплуатационные и конструктивные особенности. Общее устройство тракторов и автомобилей. Автотракторные двигатели внутреннего сгорания.
63.	Электрификация сельскохозяйственного производства	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.
64.	Сельскохозяйственные машины	Общие сведения и понятия. Основные признаки с/х машин: составные и их взаимодействия, характеристика условий работы, классификация, экологическое и техническое значения. Машины для заготовки кормов. Машины для уборки зерновых и зернобобовых культур. Машины для послеуборочной обработки зерна.
65.	Механизация животноводства	Общие сведения о животноводческой ферме. Классификация животноводческих ферм и комплексов. Способы содержания животных. Постройки для содержания животных и птицы. Санитарно-техническое оборудование ферм.
66.	Автоматизация технологических процессов с/х производства	Основные сведения по автоматизации технологических процессов с/х производства. Автоматизация с/х машин и оборудования как составная часть технологической кибернетики. -измерительные системы.

4.2.15. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
32.	Теоретическая основа механики, гидравлики и теплотехники, используемые в сельскохозяйственных машинах.	Работа. Мощность. Сила энергии. Удар. КПД. Закон Паскаля. Давление. Первый закон термодинамики.
33.	Тракторы и автомобили	Тракторы и автомобили, применяемые в сельском хозяйстве. Тягачи и тяговый класс тракторов, базовая модель и модификации тракторов. Классификация тракторов и автомобилей и их основные эксплуатационные и конструктивные особенности. Общее устройство тракторов и автомобилей. Автотракторные двигатели внутреннего сгорания.
34.	Электрификация сельскохозяйственного производства	Электрическая цепь и ее элементы. Постоянный и переменный ток.
35.	Сельскохозяйственные машины	Машины для заготовки кормов. Машины для уборки зерновых и зернобобовых культур. Машины для послеуборочной обработки зерна.
36.	Механизация животноводства	Классификация животноводческих ферм и комплексов. Санитарно-техническое оборудование ферм.
37.	Автоматизация технологических процессов с/х производства	Автоматизация с/х машин и оборудования как составная часть технологической кибернетики. Измерительные системы. Системы автоматической сигнализации с/х агрегатов.

68. 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.	Теоретическая основа механики, гидравлики и теплотехники, используемые в сельскохозяйственных машинах.	*Устный опрос*
2.	Тракторы и автомобили	
3.	Электрификация сельскохозяйственного производства	
4.	Сельскохозяйственные машины	
5.	Механизация животноводства	
6.	Автоматизация технологических процессов с/х производства	

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

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

1.2. Вопросы к зачету/ экзамену:

1. Классификация тракторов по назначению, конструктивным и энергетическим признакам.
2. Классификация автомобилей по назначению и проходимости.
3. Общее устройство трактора и автомобиля. Назначение основных частей.
4. Классификация и общее устройство автотракторных двигателей.
5. 5.Основные понятия и определения (мёртвая точка, ход поршня, рабочий и полный объём, литраж, степень сжатия).
6. Рабочий цикл четырёхтактного двигателя с внешним смесеобразованием.
7. Рабочий цикл дизеля.
8. Рабочий цикл двухтактного карбюраторного двигателя.
9. Кривошипно-шатунный механизм: назначение, устройство.
10. Газораспределительный механизм: назначение,устройство и работа.
11. Системы охлаждения: назначение, классификация, общее устройство и работа.
12. Устройство радиатора, водяного насоса, термостата.
13. Смазочная система: назначение, типы, общее устройство и работа.
14. Общее устройство и работа системы питания дизелей.
15. Работа системы питания карбюраторных двигателей.
16. Системы питания газобаллонных автомобилей.
17. Системы питания двигателей.
18. Смесеобразование в дизелях.

19. Смесеобразование в карбюраторных двигателях.
20. Классификация систем зажигания.
21. Общее устройство и работа батарейной системы зажигания.
22. Общее устройство трансмиссий автомобилей.
23. Классификация коробок передач.
24. Назначение фиксаторов, замков, синхронизаторов и фрикционных муфт.
25. Основные элементы ходовой части (остов, движитель и подвеска): назначение, типы, устройство.
26. Рулевое управление: общее устройство, типы рулевых механизмов.
27. Тормозные системы (виды).
28. Типы тормозных механизмов и привода.
29. Устройство и работа автотракторных воздухоочистителей.
30. Турбокомпрессор: назначение, устройство, работа.
31. Детали кривошипно-шатунного механизма: назначение, устройство.
32. Топливные баки и фильтры грубой и тонкой очистки топлива. Типы фильтрующих элементов.
33. Подкачивающие насосы тракторов и автомобилей: назначение, устройство и работа.
34. Форсунки: типы, устройство, работа.
35. Топливные насосы высокого давления. Основные части насоса, работа насосной секции.
36. Особенности устройства контактно-транзисторной системы зажигания.
37. Аккумуляторные батареи: устройство, работа.
38. Генераторы установки переменного тока. Устройство, работа.
39. Устройство прерывателя-распределителя, свечей и катушки зажигания.
40. Система пуска: назначение и способы пуска.
41. Электрический стартер: устройство и работа.
42. Устройство и работа однодисковых сцеплений
43. Особенности конструкции и работа двухдискового сцепления.
44. Устройство и работа трёхвальной коробки передач.
45. Задний и передний ведущие мосты тракторов «Беларусь». Ведущие мосты автомобилей.
46. Типы механизмов поворота гусеничных тракторов, устройство и работа.
47. Рулевое управление автомобилей.
48. Рулевое управление тракторов.
49. Тормозные системы автомобилей типа ГАЗ-, ЗИЛ-, КамАЗ-. Устройство и работа.
50. Тормозные системы тракторов.
51. Ходовая часть автомобилей и колёсных тракторов.
52. Ходовая часть гусеничных тракторов.
53. Неисправности кривошипно-шатунного механизма, их признаки, причины и способы устранения.
54. Комплектование кривошипно-шатунного механизма.
55. Последовательность операций при регулировке зазоров между стержнем клапана и бойком коромысла.
56. Неисправности, техническое обслуживание и регулировки системы охлаждения.
57. Неисправности и техническое обслуживание смазочной системы. Правила замены масла.
58. Как определить на двигателе неисправную или неработающую форсунку?
59. Техническое обслуживание воздухоочистителей. Проверка на герметичность.
60. Техническое обслуживание топливных баков и фильтров.
61. Способы содержания животных.
62. Машины для обработки эродируемых почв (КПЭ-3,8, КПШ-5). Принцип работы. Настройка и регулировки.
63. 63 Классификация почвообрабатывающих машин.
64. 64 Машины для защиты почв от водной эрозии (ЩН-2-140).Устройство, принцип

работы.
65. Агротехнические требования к обработке почвы. Способы обработки почвы.
66. Машины для внесения твердых и жидких органических удобрений (РОУ-6, МЖТ-10). Устройство, принцип работы.
67. Плуги (ПЛН-5-35, ПОН-3-30). Назначение, устройство, настройка и регулировка.
68. Машины для ухода за посевами (КРК-5,6, КМС-5,4, КОМ-2,8). Устройство, принцип работы. Настройка и регулировки.
69. Бороны (зубовые бороны, ШБ-2,5, БСО-4А, БДН-3, БДТ-3), назначение, устройство, настройка и регулировки.
70. Агротехнические требования к посеву и посадке с/х культур. Способы посева и посадки.
71. Лущильники (ЛДГ-5А, ППЛ-10-25, ЛДГ-10). Назначение, устройство, настройка и регулировки.
72. Универсальная кормодробилка КДУ-2 «Украинка» -- принцип работы.
73. Сеялки для посева пропашных культур (СУПН-8, ССТ-12Б), принцип работы, настройка и регулировки.
74. Агротехнические требования к машинам для защиты растений.
75. Способы защиты растений. Машины для защиты растений.
76. Протравитель семян (ПСШ-5), принцип работы, регулировки.
77. Способы и технологии внесения удобрений.
78. Требования к обработке почвы, подверженной ветровой и водной эрозии.
79. Зерноуборочный комбайн «Дон-1500Б». Устройство, принцип работы, регулировки.
80. Агротехнические требования к машинам для заготовки кормов. Технология заготовки сена, сенажа, силоса.
81. Системы удаления и утилизации навоза.
82. Устройство и принцип работы навозоуборочного транспортера ТСН-160А
83. Сеялки для посева зерновых культур (СЗ-3,6А, СЗТ-3,6А),устройства, принцип работы, регулировки.
84. Пунктирный способ посева. Какие культуры сеются этим способом.
85. Требования к стрижке овец.
86. Плуги (ПЛН-5-35, ПЛН-6-35, ПОН-3-30),назначение, устройства, принцип работы.
87. Установка для активного вентилирования сена (УВС-16А). Устройство, принцип работы.
88. Оборудование для вентиляции, отопления, освещения животноводческих помещений.
89. Силосоуборочные - и кормоуборочные комбайны (ДОН-680, КИР-1,5, КСС-2,6), устройство и принцип работы.
90. Способы защиты растений.
91. Агрегаты для приготовления травяной муки (АВМ-06Р). Устройство, технологический процесс.
92. Культиваторы (КПС-4А, КПЗ-9,7). Назначение, устройство и регулировки.
93. Агротехнические требования к уборке. Способы уборки зерновых культур.
94. Агротехнические требования к машинам для внесения удобрений.
95. Сеялки для посева овощных культур (СО-4,2, СУПН-8), устройства, принцип работы, регулировки.
96. Способы подготовки кормов к скармливанию.
97. Катки (ЗККШ-6, ЗКВГ-1,4), назначение, устройства и регулировки.
98. Машины для внесения твердых и жидких минеральных удобрений (МВУ-0,5) РУМ-5-0,3, ПОМ-630), принцип работы.
99. Комбинированные агрегаты (АКП-2,5, РВУ-6), устройства,принцип работы и регулировки.
100. Биологический способ защиты растений.
101. Агротехнический способ защиты растений

102. Агротехнические требования к машинам для уборки зерновых и зернобобовых культур.
103. Механический способ защиты растений. Преимущества и недостатки
104. Прямое комбайнирование и раздельная уборка
105. Определение потребности фермы в воде
106. Способы ухода за посевами
107. Способ очистки и сортировки зерна
108. Зерноочистительные машины ОВС-25, МС- 4,5. Устройство и принцип работы
109. Способы и технологии уборки сахарной свеклы
110. Машины для орошения. Способы орошения
111. Механизация раздачи кормов. Кормораздатчик КТУ-10. Принцип работы.
112. Основные способы подготовки кормов к скармливанию
113. Химический способ защиты растений. Преимущества и недостатки
114. Устройство и принцип работы свеклопогрузчика СПС-4,2

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

Основная учебная литература

6.1 Методические указания (собственные разработки)

1. В.Ю. Теоретические и экспериментальные аспекты разработки технологий и технических средств приготовления концентрированных кормов на основе соевого белка. - Монография. Краснодар, 2011 – 140
2.Коваленко В.П., Лысых И.Г. Промышленное производство молока и свинины в Дании. Учебное пособие. Краснодар, "Советская Кубань",
3. В.Ю., Сидоренко С.М., Сысоев Д.П., Бычков А.В. Маши-

ны и технологии в молочном животноводстве: учеб. пособие. Краснодар,
4.Фролов В.Ю., Коваленко В.П., Сысоев Д.П. «Комплексная механизация свиноводства и птицеводства» Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2016 г. – 176 с: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литера-
6.2 Дополнительная литература
1.Механико-технологическое обоснование процесса смешивания концентрированных кормов цилиндрическими винтовыми барабанами: монография/А.Ю. Марченко [и др.]. – Краснодар: КубГАУ, 2013 – 112 с.
2.Механизация животноводства: учеб. пособие / В.П. Коваленко,
3.В.Ю. Фролов, Т.А. Сторожук, Д.П. Сысоев. – Краснодар, 2012 – 190 с.
4.Механизация молочных ферм / В.П. Коваленко, И.М. Петренко. -Краснодар. КубГАУ. – 2013 – 348 с. ил.
5.Коваленко В.П. Квалификационные задачи по механизации животноводства: Учебное пособие. КГАУ, Краснодар. 2009 – 289 с.
6.Механизация и технология животноводства: учеб. пособие / В.В.Кирсанов, Д.Н. Мусуридзе,
7.В.Ф. Некрашевич, В.В. Шевцов, Р.Ф. Филонов –М.: КолосС, 2007 г. – 584 с.: ил.

7.**Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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

32. **Состав программного обеспечения**

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.

33. Оборудование и технические средства обучения

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

«Сооружение и оборудование хранения с/х продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

69. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКО-6

70. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-6	ИД-1$_{ПК-6}$ Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	**Знать:** современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; назначение, область применения, классификацию, устройство, принципы действия и критерии выбора современного технологического оборудования отрасли; специализации. способы поддержания оптимальных режимов хранения продукции; методы управления технологическими процессами на предприятиях отрасли, обеспечивающими качественное хранение продукции, отвечающими требованиям стандартов; основы эксплуатации сооружений и технологического оборудования для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; источники опасности и меры их предупреждения. **Уметь:** оптимизировать режим работы технологического оборудования; определять потребление площади и проектировать размещение оборудования; проводить расчеты по определению основных эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов. **Владеть:** навыками выбора участка под строительство сооружений для хранения сельскохозяйственной продукции; выполнения необходимых расчетов по подбору конструкций сооружений и технологического оборудования.

71. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Форма обучения***	
	Очная	*Заочная*
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	6/216	5/180
Контактная работа:	68	26
Занятия лекционного типа	34	14
Занятия практического типа	34	12
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	112	150
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

72. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.28. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.28.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Лекции .	*Практические занятия*	
59.	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения	6	6	22

	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки			
60.	Оборудование сооружений для хранения продукции	8	8	30
61.	Элеваторы и зерносклады	6	6	20
62.	Хранилища для овощей и плодов	8	8	20
63.	Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности	6	6	20

4.28.2. Заочная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Лекции .	*Практические занятия*	
1	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	2	2	30
2	Оборудование сооружений для хранения продукции	4	4	40

3	Элеваторы и зерносклады Хранилища для овощей и плодов	4	4	40
4	Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности	4	2	40

4.29. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	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 сырья и продуктов его переработки, интересы и особенности с учетом создания условий труда и жизни населения. Исходные задачи при определении района и пункта строительства

		сооружений. Задачи создания комиссии при выборе площадки и её состав. Учет состояния земель. Запретные зоны на размещение промышленных сооружений. Учет условий при оценке площадки. Заключительная работа комиссии, краткая характеристика намечаемого к строительству сооружения, отражение вопросов обеспечения предприятия сырьем и условия его размещения на выбранной площадке. Существующие авто- и железнодорожные пути, предложения по прокладке новых. Электро- и теплоснабжение, обеспечение топливом, водоснабжение, канализация и очистки сточных вод. Выбор подрядной организации, базы железобетонных деталей и конструкций, базы местных строительных материалов. Экономический анализ сооружения. Изыскательские работы, разработка генерального и ситуационного планов. Этапы изыскательских работ. Основные принципы проектирования генерального и ситуационного планов Общие правила выполнения чертежей. Определения генерального и ситуационного планов. Предварительно намечаемые задачи при разработке генплана. Обеспечение наиболее благоприятных и безопасных условий труда- главное решение генерального плана предприятия. Системы застройки. Требования пожарной безопасности ,соблюдение требования санитарных норм. Место расположения промышленных зданий и сооружений относительно сторон света, господствующих ветров, температурно-климатических районов. Размещение подземных и наземных коммуникаций. Благоустройство и озеленение территории. Оформление графической части, составление краткой пояснительной записки. Масштабы изображений, зональность, расстояния между зданиями и сооружениями. Используемая номенклатура основных технико-экономических показателей при оценке качества разработанного проекта генплана. Коэффициенты застройки, озеленения и использования территории. Оптимальные решения при размещении схем производственного процесса в пространстве с учетом характера и размеров здания. Расположение производственных помещений и конфигурацию здания. Качественный уровень зданий и сооружений, эксплуатационные требования. Степени долговечности ,огнестойкости. Определение долговечности. Расчет объема производственного помещения на одного работающего работника. Простота, тип здания. Недостатки одноэтажных зданий. Проектирование вспомогательных зданий и помещений и их расположение. Месторасположение наиболее пожаро- и взрывОПОПасных производств. Назначение стандартов ЕСКД, и их деление по классификационным группам. Система проектной документации для строительства (СПДС).Классификационные группы стандартов СПДС. Устанавливаемые основные формы надписей в системе проектной документации. Соблюдение ГОСТа 2.303. Заполнение основных надписей по ГОСТу 21.103. Спецификации, совмещение со сборными чертежами. Заполнение граф спецификации по ГОСТу 21.104. Место листа форма 841х1189 мм. ГОСТ 2.301. Масштабы, линии, шрифты применяемые при выполнении чертежей. Выносные и размерные линии, стрелки, размерные числа, знаки, справочные размеры. Основные требования к нанесению размеров. Определение изображения. Способы изображения. Главное изображение и его место на фронтальной плоскости проекций. Плотность изображений. Изображения в зависимости от содержания.. Виды, разрезы, сечения и их определения. Дополнительный и местный вид. Выносные и наложенные сечения. Горизонтальные и фронтальные разрезы.

		Простые и сложные, продольные и поперечные сечения. Конструктивные элементы и схемы здания. Определения конструкции, узла, элемента конструкции, объемно-планировочного элемента. Высота этажа здания. Конструктивные схемы гражданских зданий. Фундамент, цоколь, стены, перегородки, перекрытия, покрытия, кровля, карниз, лестничная клетка ,проем, двери и пандусы. Условные обозначения элементов зданий, санитарно-технических устройств и подъемно-транспортного оборудования. Основные требования к строительным чертежам ГОСТ 21.101. Чертежи планов зданий. Определение фасада здания.
2	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. Недостатки системы дискретного дозирования. Устройства для разгрузки автомобилей и вагонов. Классификация оборудования для комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ. Автомобилеразгрузчики- назначения, устройства, модели. Вагоноразгрузчик ИРМ-8, назначение, устройство, типы. Грузоподъемное оборудование. Основные преимущества машин безрельсового транспорта перед подъемно-траспортным оборудованием других видов. Автопогрузчик- универсальная самоходная подъемно- транспортная машина, назначение, устройство. Аккумуляторный электропогрузчик и его устройство. Электроштабелеры, достоинства, назначение. Мостовой и стеллажный кран-штабелер. Конвейеры(транспортеры), нории, пневматические и самотечные транспортирующие устройства. Автоматизация работ. Назначение конвейеров и их классификация. Ленточные конвейеры: назначение, распространение, строение. Скребковые транспортеры: назначение, строение. Нории(элеватор), назначение, строение по конструкции. Ковшовый и цепной люлечный элеватор. Пневматический транспорт ,назначение, перспектива, строение. Нагнетательная , всасывающая система пневматических установок, назначение, строение. Необходимость соблюдения Правил работы на электроустановках пневматического транспортирующего устройства. Самотечные устройства, назначение.Вентиляционные системы. Вентиляция, признаки классификации систем вентиляции. Технологическая вентиляция, назначение. Естественная и принудительная вентиляция , назначение, область применения , строение. Радиальные (центробежные) и диаметральные (тангенциальные)вентиляторы-строение, назначение. Установки активного вентилирования. Кондиционеры- назначение, строение. Основы расчета вентиляционных систем. Зерносушилки. Холодильная техника. Классификация и назначение зерносушилок. Зерносушилки непрерывного и периодического действия. Устройство и принцип действия барабанных и шахтных зерносушилок. Теплогенераторы. Разгрузочные устройства , назначение. Основы эксплуатации и техники безопасности

		зерносушилок. Важные требования предъявляемые к сушке зерна. Основные узлы зерносушилок и основные параметры сушильных устройств. Сушильная камера. Камера нагрева рециркуляционных зерносушилок. Надсушильный бункер и бункер тепло- и влагообмена. Загрузочные и разгрузочные устройства. Шахта охлаждения, топки. Теплоизоляция зерносушилок. Эксплуатация зерносушилок, пуск и обслуживание топки и зерносушилки и её остановка. Техника безопасности, охрана труда и противопожарные мероприятия.Ленточные и роликовые инспекционные транспортеры, принцип работы, недостатки. Роликовые транспортеры: принцип работы, преимущества перед ленточным. Сортировочные конвейеры А9-ККТ – назначение, разновидность марок, строение, принцип работы. Конвейер отходов, назначение , принцип работы .Калибровочные машины предназначенные для разделения на фракции по поперечному размеру плодов и овощей .Тросовое калибрующее устройство , назначение принцип работы, устройство. Искусственный холод используемый при хранении сельскохозяйственной продукции. Способ получения низких температур. Использование Физических процессов, как плавление, сублимация и кипение обеспечивающее относительно больших количеств теплоты для искусственного охлаждения продукции. Недостатки способов охлаждения плавлением и сублимацией. Холодильные агенты и хладоносители. Физические и термодинамические свойства холодильных агентов. Широко используемые хладагенты и их степень ядовитости. Обозначение хладагентов индексом R и цифрами. Меры безопасности при работе с холодильными камерами. Классификация и назначение холодильных установок. Признаки классификации холодильных установок. Холодильные машины- устройство, работа и назначение.
3	Элеваторы и зерносклады	Элеваторы. 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. Выбор участка под строительство элеватора, основные требования, предъявляемые к элеваторам, технологического конструктивного и экономического характера. 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. Типичные проблемы истечения зерна. Центральный и массовый поток. Побудители и разгрузители. Способы побуждения продуктов к движению. Особенности вентилирования зерна в силосах. Установка с вертикальным и горизонтальным продуванием насыпи в силосах. Размещение транспортного и технологического оборудования. Размещение норий. Одноступенчатый, двухступенчатый подъем зерна нориями. Установка весов на элеваторе .Размещение зерноочистительных машин. Размещение конвейеров и распределительных устройств. Размещение зерносушилок. Автоматизация и контроль на элеваторе. Правила организации и ведения технологического процесса на элеваторах. Оперативный расчет элеватора. Меры безопасности при работе на элеваторах.

		Зерновые склады. Склады как наиболее распространенные зернохранилища в нашей стране. Назначение, классификация и общая характеристика зерновых складов. Немеханизированные и механизированные склады. Основные элементы конструкций складов, как стены, фундамент, ворота, окна, полы, крыша. Выбор участка под строительство зерносклада. Типовые схемы зерноскладов. Склады с горизонтальными, склады с наклонными полами. Бункерные хранилища. Склады с аэрожелобами. Преимущество и недостатки аэрожелобов. Надувные склады, преимущества и недостатки. Механизация работ в зерносладах. Активное вентилирование зерна в складах. Распространенные установки конструкции ВНИИЗ типа СВУ-2 для вентилирования зерна. Механизированные башни. Расчет вместимости складов.
4	Хранилища для овощей и плодов	Временные и стационарные хранилища. Плодоовощные холодильники. Холодильники с регулируемой газовой средой. Временные хранилища – бурт, траншеи. Механизированные бурты и траншеи. Буртовые площадки с активным вентилированием.Различия хранилищ для картофеля, овощей и плодов по основным характеристикам. Деление хранилищ по назначению, по вместимости. Строительно - конструктивные особенности хранилищ. Системы регулирования режима хранения. Системы вентиляции: естественная и принудительная. Автоматизированная система активного вентилирования. Автоматический паровой увлажнитель АУВ, область применения, устройство. Системы ШАУ-АВ; ШАУ-АВМ; ШАХ-1; «СРЕДА-1»;»СРЕДА-2». Гигристор, применение. Способы размещения продукции и механизация работ в хранилищах. Стеллажи, закрома, штабеля. Работа транспортера- загрузчика ТЗК-30А-2, устройство. Транспортер –подборщик ТПК-30. Секционный способ хранения продукции. Жесткая тара, ящики, коробки, лотки, требования к ним. Автопогрузчик 4014, принцип работы, устройство. Электропогрузчик 4004А. Электроштабелеры ЭШВ-186;ЭШПВ-1,0 Холодильник – определение, назначение. Строительство холодильников. Компрессорные холодильные установки. Аммиачные холодильные установки, недостатки. Фреоновые холодильные установки- преимущества. Системы охлаждения- непосредственное и рассольное, принцип работы. Холодильники с регулируемой газовой средой. Способ хранения в РГС. Внутренняя и внешняя генерация. Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой. Газоизоляция, материалы. Характеристика газовых сред и принцип получения заданного состава газовой среды. Группы газовых сред :нормальные, субнормальные. Методы для создания газовых сред: пассивный, активный. Получение заданного состава газовой среды при хранении продукции в герметичной упаковке. Получение заданного состава газовой среды при хранении продукции в жесткой таре с вкладышами. Вкладыши из полиэтиленовой пленки. Силиконовая вставка. Газоселективные мембраны. Газогенераторы. Способ хранения плодов в РГС. Влияние применение РГС на сроки хранения и на потери массы продукции. Способы использующие внутреннюю генерацию газовой среды и способы использующие внешнюю генерацию газовой среды. Определение внутренней генерации газовой среды. Определение внешней генерации.

		Отличительные особенности холодильников с РГС. Приемы и материалы применяемые для герметизации камер холодильников. Требования предъявляемые к газоизоляционным материалам. Распространенный способ герметизации камер. Использование панелей из разных материалов для газоизоляции камер. Три группы газовых сред применяемые при хранении овощей и плодов.
5	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. Устройство и размещение основных узлов. Материалы для изготовления. Технологический расчет резервуаров: определение вместимости и времени наполнения и опорожнения. Приборы для измерения и контроля параметров охлажденных сред и продуктов, принцип их работы. Холодильное оборудование для хранения мясомолочной продукции. Конструктивные особенности стационарных холодильников. Классификация холодильного оборудования для мясомолочной продукции. Холодильные шкафы, холодильные камеры, воздушные скороморозильные аппараты, криогенные морозильные агрегаты и линии. Перспективные направления развития холодильного оборудования. Холодильные камеры для охлаждения мяса с воздухоохладительными системами циклической подачи, сбора и отвода воды с форсунками для её распыления. Ограждение стационарных холодильников и требования к материалам. Гидро – и теплоизоляция стационарных холодильников. Строительные и изоляционные конструкции. Размещение продукции на складах-холодильниках. Метод Парето. Расположение продукции приближенно к зонам отпуска, вдоль так называемых «горячих» линий. Необходимость учета свойств товара при размещении в складах-холодильниках. Методы отбора товаров: индивидуальный и комплексный. Грузовая единица. Размеры грузовых единиц.

4.2.16. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Классификация сооружений и оборудования для хранения сельскохозяйственной продукции.

2.	Оборудование сооружений для хранения продукции	Основные характеристики весового оборудования как чувствительность, точность, устойчивость и их определения.
3.	Элеваторы и зерносклады Хранилища для овощей и плодов	Правила организации и ведения технологического процесса на элеваторах.
4.	Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности	Определение внутренней генерации газовой среды Размещение продукции на складах- холодильниках.

73. 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.	Современное состояние и тенденции развития сооружений для хранения	

	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**УСТНЫЙ ОПРОС**
2.	Оборудование сооружений для хранения продукции	
3.	Элеваторы и зерносклады Хранилища для овощей и плодов	
4.	Хранилища для сырья и продукции мясной и молочной промышленности	

Перечень возможных оценочных средств (справочно)из рпд список удалить

1. *Устный опрос*
2. *Реферат*
3. *Информационный проект (доклад с презентацией*
4. Тестирование

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

1.Основные определения и термины.
2.Основные понятия и порядок разработки проектной документации.
3.Выбор площадки для строительства сооружений.
4.Генеральный и ситуационный план. Основные принципы проектирования промышленных зданий и их конструктивные особенности.
5.Единая система конструкторской документации (ЕСКД).
6.Основные надписи. Спецификации.
7.Размеры листов для строительных чертежей.
8.Масштабы,линии применяемые на строительных чертежах.
9.Шрифты чертежные. Нанесение размеров на чертежах.
10.Ортогональное проецирование: изображения ,виды, сечения, разрезы.
11.Основы строительного черчения:
а)конструктивные элементы и схемы зданий;
б)условные обозначения элементов зданий, санитарно-технических устройств и подъемно- транспортного оборудования.
в)основные требования к строительным чертежам;
г) чертежи планов зданий. Планы зданий;
д)чертежи фасадов зданий.
12.Весовое оборудование;
13.Характеристика весов;
14.Устройство для разгрузки автомобилей и вагонов;
15.Грузоподъемное оборудование;
16.Конвейеры (транспортеры), нории;
17.Пневматический транспорт.
18.Вентиляционное оборудование:
а)вентиляционные системы;
б)кондиционеры;
в)основы расчета вентиляционных систем
19.Классификация и назначение зерносушилок;
20.Устройство и принцип действия барабанных и шахтных зерносушилок;
21.Теплогенераторы;

22.Разгрузочные устройства;
23.Основы эксплуатации и техники безопасности зерносушилок;
24.Инспекционное оборудование:
а)ленточные и роликовые инспекционные транспортеры;
б)калибровочные машины;
25.Способы получения низких температур;
26.Холодильные агенты и хладоносители;
27.Классификация и назначение холодильных установок;
28.Холодильные машины.
29.Назначение и классификация элеваторов.
30. Выбор участка под строительство элеватора
31.Требования предъявляемые к элеваторам.
32.Строительные материалы.
33.Типовые схемы элеваторов.
34.Конструкция силосов и их расположение.
35.Загрузка и разгрузка силосов.
36.Типичные проблемы истечения зерна.
37.Побудители и разгрузители.
38. Особенности вентилирования зерна в силосах.
39.Размещение транспортного и технологического оборудования.
40.Автоматизация и контроль на элеваторе.
41.Правила организации и ведения технологического процесса на элеваторах.
42.Меры безопасности при работе на элеваторах.
43.Назначение и классификация зерновых складов
44.Выбор участка под строительство зерносклада.
45.Типовые схемы зерноскладов.
46.Механизация работ в зерноскладах
47.Активное вентилирование зерна в складах.
48.Расчет вместимости складов.
49.Хранилища.
50.Способы размещения продукции и механизация работ в хранилищах.
51.Холодильники.
52.Конструктивные особенности.
53.Системы охлаждения.
54.Особенности техники хранения плодоовощной продукции в холодильниках с регулируемой газовой средой.
55.Характеристика газовых сред и принципы получения заданного состава газовой среды.
56.Получение заданного состава газовой среды при хранении продукции в герметичной упаковке и под полиэтиленовыми накидками.
57.Газогенераторы.
58. Самотечные устройства
59. Общая характеристика зерновых складов.
60. Калибровочное оборудование.

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

Основная учебная литература

1. Глущенко Н.А.,Глущенко Л.Ф. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства. – М.: «КолосС», 2009. – 303 с.
2. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники [Электронный ресурс]: справочное пособие/ Лисин П.А., Полянский К.К.,

Миллер Н А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 136 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15932.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

30.1. Дополнительная учебная литература:

1.Юдаев Н.В. Элеваторы, склады, зерносушилки [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Юдаев Н.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Гиорд, 2008.— 86 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/749.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

2.Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебник/ Ивашов В.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 736 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15933.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
3.Кочерга А.В. Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности : Учеб.пособие для вузов. - М. : КолосС, 2008. – 266
4.Курочкин А. А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства.-М.: Колос. 2001г.

30.2. Периодические издания

1.Агротехника и технологии
2.Хранение и переработка сельхозсырья
3.Кормопроизводство
4.Новое сельское хозяйство

31. 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

34. Состав программного обеспечения

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.

- пакетприкладныхпрограмм 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, ScienceTehnology – 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 MathSearch – специальная поисковая система по статистической обработке.

35. Оборудование и технические средства обучения

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

Товароведение сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	Технология производства и переработки продукции растениеводства

74. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Универсальные	Межкультурное взаимодействие	УК-5
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ОПК-2
Профессиональные	-	ПК(о) 3

75. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5	ОПК –5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	**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.

76. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Формы обучения***		
	Очная	***Очно-заочная***	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	2/72	-	2/72
Контактная работа:	34	-	24
Занятия лекционного типа	17	-	12
Занятия семинарского типа	17	-	12
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет	-	Зачет
Самостоятельная работа (СРС)	38	-	48
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-	-

* - нужное выделить жирным курсивом

Примечания:

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

77. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.30. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.30.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**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.	Потребительские свойства продовольственных товаров»	2	-	2	-	-	-	5

2.	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	2	-	2	-	-	-	6
3.	Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и крупы	2	-	2	-	-	-	6
4.	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	2		2				6
5.	Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей	2		2				5
6.	Товарная обработка плодов и овощей. Хранение плодов и овощей	2		2				5
7.	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овоще.	1		1				5

4.30.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	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.	Потребительские свойства продовольственных товаров»	0,5	-	0,5	-	-	-	6
2.	Товароведная характеристика и экспертиза качества зерна	0,5	-	0,5	-	-	-	8
3.	Товароведная характеристика и экспертиза качества муки и крупы	1	-	1	-	-	-	8
4.	Товароведная характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий. Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий.	1	-	1	-	-	-	8
5.	Строение и химический состав тканей плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товарное качество плодов и овощей	1		1				6
6.	Товарная обработка плодов и овощей. Хранение плодов и овощей	1		1				6
7.	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овоще.	1		1				6

4.31. Программа дисциплины,структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
6)	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
68	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)
69	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.
70	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
71	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.
72	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
73	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов. Товароведная	Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству.

	характеристика и экспертиза качества свежих овоще.	Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих плодов. Товароведная характеристика свежих овощей. Особенности строения и состава. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих овощей. Классификация. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Наиболее распространенные продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные, консервы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки храпения. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.

4.2.17. Содержание 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
7.	Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих плодов. Товароведная характеристика и экспертиза качества свежих овоще.	Товароведная характеристика важнейших групп плодов. Особенности строения и состава. Классификация по срокам выращивания и использования. Требования к качеству. Изменения качества при хранении. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих плодов. Товароведная характеристика свежих овощей. Особенности строения и состава. Требования к качеству. Дефекты, возникающие при выращивании, уборке и хранении. Условия и сроки хранения. Экспертиза свежих овощей. Классификация. Методы переработки, их сущность, влияние на потребительские свойства и сохраняемость. Наиболее распространенные продукты переработки плодов и овощей: квашеные, маринованные, сушеные, замороженные, консервы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Условия и сроки храпения. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей.

78. 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.	Тракторы и автомобили	Индивидуальный опрос
2.	Сельскохозяйственные машины	Фронтальный опрос
3.	Электрификация сельскохозяйственного производства	Фронтальный опрос
4.	Автоматизация сельскохозяйственного производства	Устный опрос

5.2Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Примерная тематика вопросов к зачету:

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.
31. Усвояемость и доброкачественность продовольственных товаров, факторы их обуславливающие.
32. Вода. Виды и свойства, содержание в продовольственных товарах.
33. Белки. Общая характеристика (состав, свойства, содержание в продовольственных товарах).
3 4. Углеводы. Общая характеристика (состав, свойства, содержание в продовольственных товарах).
35. Липиды. Общая характеристика (состав, свойства и содержание в продовольственных товарах).
36. Минеральные вещества. Общая характеристика (состав, свойства, содержание в продовольственных товарах).
37. Витамины. Общая характеристика (состав, свойства и содержание в продовольственных товарах).
3 8. Полезность пищевых продуктов.
39. Физические и химические свойства продовольственных товаров.
40. Основы консервирования продовольственных товаров.
41. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении.
42. Оптимальные условия, режимы и сроки хранения продовольственных товаров. 13. Экспертиза зерна.
44. Зерно. Показатели качества. Дефекты зерна. Причины их возникновения и меры предупреждения.
45. Крупа. Классификация и ассортимент.
46. Мука. Классификация и ассортимент.
47. Крупа. Факторы, формирующие качество, сырье, особенности процесса производства.
48. Мука. Факторы, формирующие качество: сырье и особенности процесса производства
49. Процессы при хранении зерномучных товаров.
50. Мука. Показатели качества. Дефекты муки, причины их возникновения и меры предупреждения.
51. Крупа. Показатели качества. Дефекты крупы, причины их возникновения и меры предупреждения.
52. Экспертиза крупы.
53. Экспертиза муки.
54. Хлебобулочные изделия. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности процесса производства.
55. Хлебобулочные изделия. Классификация и ассортимент.
56. Хлеб и хлебобулочные изделия. Показатели качества. Дефекты и болезни хлеба, причины их возникновения и меры предупреждения.
57. Экспертиза хлебобулочных изделий.

58. Макаронные изделия. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности процесса производства.
59. Макаронные изделия. Показатели качества. Дефекты макаронных изделий, причины их возникновения и меры предупреждения.
60. Экспертиза макаронных изделий. Критерии выбора номенклатуры показателей качества.
61. Растительные ткани плодов и овощей, их назначение и влияние на потребительские свойства и сохраняемость.
62. Химический состав свежих плодов и овощей.
63. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей.
64. Категории качества свежих плодов и овощей.
65. Клубнеплоды. Особенности строения и состава. Хранение.
66. Корнеплоды, Особенности строения и состава. Хранение.
67. Плодовые овощи. Особенности строения и состава. Хранение.
68. Свежие овощи. Требования к качеству. Дефекты свежих овощей, причины их возникновения и меры предупреждения.
69. Плоды. Классификация. Виды и сорта.
70. Экспертиза свежих плодов.
71. Экспертиза свежих овощей.
72. Семечковые плоды. Особенности строения, химического состава и пищевой ценности. Хранение.
73. Ягоды. Классификация. Особенности строения, химического состава и пищевой ценности. Хранение.
74. Свежие плоды. Требования к качеству. Дефекты плодов, причины их возникновения и меры предупреждения.
75. Товарная обработка плодов и овощей.
76. Товарное качество плодов и овощей.
77. Периоды жизнедеятельности плодов и овощей.
78. Хранение плодов и овощей (методы и режимы).
79. Продукты переработки плодов и овощей. Факторы, формирующие качество: сырье и особенности процесса производства.
90. Потери плодов и овощей. Факторы, влияющие на потери.\

Тесты

Товароведением называется:

а) знание о товарах +

б) систематизация видов товаров

в) учёт товара

2. Потребительская стоимость:
а) учитывает рынок цен на определённый товар
б) выражает возможность потребителя +
в) возможность удовлетворять потребитель

3. Товароведение изучает:
а) рынок труда
б) использование товаров
в) продукты труда +

4. Основные задачи товароведения:
а) формирование и проявление потребительской стоимости +

б) исследование и разработка +
в) материалы для производства

5. Ассортиментом называется:
а) объединение товаров по группам
б) вид товаров
в) совокупность товаров +

6. Структура ассортимента:
а) процентное соотношение между общим кол — вом товаров и их групп
б) процентное соотношение определенных изделий к их общем количеству +
в) процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров

7. Формирование ассортимента:
а) классификация товаров по группам, видам, спросу
б) подбор товара только по спросу потребителя
в) подбор товаров по группам, видам, спросу +

8. Основные причины обновления ассортимента:
а) повышение качества и конкурентоспособности +
б) появление (замена) устаревших товаров +
в) увеличение количества потребителей

9. Факторы влияющие на формирование ассортимента:
а) предложение
б) спрос +
в) рентабельность +

10. Количество товарных линий — это:
а) длина товарной номенклатуры
б) широта товарной номенклатуры +
в) глубина товарной номенклатуры

11. Что является мерой потребительской стоимости:
а) качество +
б) требование к товарам
в) процент удовлетворения

12. Фактор, влияющий на формирование качества товара:
а) изучение рынка труда
б) эффективность производства +
в) особенности управления и ценообразования

13. Фактор, стимулирующий качество товаров:
а) материальная заинтересованность работников +
б) контроль готовой продукции
в) разработка требований к товарам

14. Фактор, способствующий сохранению качества товаров:
а) качество проектирования и конструирования

б) санкции за производство некачественной продукции
в) условия транспортирования +

15. На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров:
а) 3 +
б) 5
в) 4

16. Какой из терминов определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением:
а) свойство
б) качество +
в) категория

17. Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать:
а) качество
б) ассортимент
в) требование к товарам +

18. Такие факторы как: условия хранения, условия реализации, тех. помощь в обслуживании относятся к:
а) факторам стимулирующим качество товаров
б) факторам способствующим сохранению качества товаров +
в) факторам обеспечивающим качество товаров

19. Управление качеством может осуществляться через:
а) стимулирование, контроль готовой продукции, качество изготовления
б) формирование, сохранение и маркировка
в) формирование, стимулирование и сохранение +

20. Какой термин тесно связан с требованиями:
а) условия
б) качество +
в) свойства

21. Какого цвета ставят клеймо на изделиях из керамики 2-го сорта:
а) синего +
б) зеленого
в) красного

22. Продукция может быть:
а) существенной
б) нематериальной, материальной +
в) оптовой

23. Товары как объекты товароведной деятельности не имеют среди основополагающих характеристик:
а) качественную
б) количественную
в) субъективную +

24. К принципам товароведения относятся:
а) технологичность
б) безопасность, эффективность +
в) экономичность

25. Принцип товароведения, определяемый пригодностью товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий называется:
а) эффективность
б) безопасность
в) совместимость +

26. Иерархический метод – это такой метод классификации, при котором:
а) товары распределяются по независимым друг от друга признакам
б) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям более существенным, чем группировки нижестоящего уровня +
в) товары распределяются по схожим признакам

27. Фасетный метод – это такой метод классификации, при котором:
а) товары распределяются по независимым друг от друга признакам +
б) товары распределяются по схожим признакам
в) группировки вышестоящего уровня выделяются по основаниям более существенным, чем группировки нижестоящего уровня

28. Что такое разряд кода:
а) количество пробелов в коде
б) длина кода
в) позиция знака в коде +

29. Иерархическому методу классификации соответствует метод кодирования:
а) последовательный +
б) порядковый
в) параллельный

30. Фасетному методу классификации соответствует метод кодирования:
а) порядковый
б) параллельный +
в) серийный

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 поосновным 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 такжеважно 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 основной и дополнительной учебной литературы, периодических изданий необходимых для освоения дисциплины (модуля)

31.1. Основная учебная литература

1. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров / Т.Н. Иванова. – М.: издательский центр «Академик». – 2004.
2. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева и др. – М.: Колос, 2003.

31.2. Дополнительная учебная литература:

1. Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «товароведение и экспертиза с.-х. сырья и продуктов переработки» / Яичкин В.Н., Голенкова И.И.., Иванова Л.В. - Оренбург: ИЦ ГНУ ВНИИМС, 2014. - 78с.

31.3. Периодические издания

32. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Использование слайд-презентаций при проведении лекционных и практических занятий (PowerPoint).

2. Показ на лекциях и практических занятиях видеофрагментов и аудио материалов.

3. Использование компьютерных программ при написании докладов.

4. Проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты.

5. Использование дистанционных учебно-методических материалов (Moodle)

***36.* Состав программного обеспечения**

1. ОС Windows 7 Professional Microsoft подписка Imagine Premium Software Download (id 7e89640d-29d4-4300-a574-a9756049ea50) - 3 years (renewal) Входит в подписку: Windows Client. Договор с «Microsoft» № Т89-00550 от 01.02.2018 на 3 года;

2. MS Office Standard 2013 Russian Соглашение OPEN 93592432ZZE1605 Лицензия 63588550 (бессрочно);

3. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса Стандартный, № лицензии 2304-000451-57227148 (на 2 года);

37. Оборудование и технические средства обучения

Интерактивная доска, подключение Internet, ноутбук, проектор Epson EB 575Wi.

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	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

79. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные компетенции	ПКО-4	ПКО-4,1

80. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-4	ИД-1 $^{ПКО-4,}$1 Реализует технологию производства продукции животноводства	**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. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**6/288**	**6/288**
Контактная работа:	**170**	**42**
Занятия лекционного типа	68	20
Занятия семинарского типа	102	22
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Зачет//экзамен 52	Зачет/экзамен 4 9
Самостоятельная работа (СРС)	**66**	**233**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

81. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.32. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.32.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
64.	Ассортимент и виды мясопродуктов	4	14	10
65.	Переработка молока	16	22	14
66.	Производство масла методом сбивания и сыра	16	22	14
67.	Производство масла методом сбивания и сыра	16	22	14
68.	Яйца и яйцепродукты	16	22	14

4.32.2. 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*	
41.	Ассортимент и виды мясопродуктов	4	4	33
42.	Переработка молока	4	4	50
43.	Производство масла методом сбивания и сыра	4	6	50
44.	Производство масла методом сбивания и сыра	4	4	50
45.	Яйца и яйцепродукты	4	4	50

4.33. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
74.	Ассортимент и виды мясопродуктов	Виды мясопродуктов, способы производства. Показатели качества мясопродуктов. Способы убоя животных. Порядок и последовательность разделки туш . Различные виды колбас. Копченые и полукопченые колбасы, технология их производства. Вареные колбасы, варено – копченые колбасы, сырокопченые колбасы. Сосиски и сардельки. Технология их производства. Полуфабрикаты, зельцы, котлеты, мясные консервы. Технология их производства. Технология обработки шкур крупного рогатого скота, овец и свиней. Первичная обработка шкур.
75.	Производство молока	Различные виды технологии молочных продуктов. Моечные блоки и доильные установки. Санитарные требования к помещениям для хранения и переработки молока. Фильтрация молока. Материал для фильтрации молока (марля, лавсан, фланель). Механическая очистка молока. Оценка качества молока. Кислотность молока, очистка от механической загрязненности. Определение плотности молока. Нормативные показатели качества молока.

		Виды питьевого молока. Способ обработки питьевого молока (пастеризация и стерилизация). Виды кисломолочных продуктов. Ряженка, простокваша, кумыс, йогурт, творог. Технология их производства. Термостатный и резервуарный способ производства кисломолочных продуктов. Расфасовка кисломолочных продуктов. Общая технология производства творога. Технология производства зернистого творога. .
76.	Производство масла методом сбивания и сыра	Способы производства масла. Подготовка сливок для производства масла. Технология преобразования высокожирных сливок. Особенности технологии производства масла Способы производства сыра. Различные виды сыров. Твердые, мягкие и соленые сыры. Способы прессования сыра. Прессование под прессом и самопрессование сыра.
77.	Технология производства мороженого	Технологический процесс производства мороженого. Необходимые компоненты для производства мороженого. Закаливание мороженого. Стабилизаторы, используемые для производства мороженого.
78.	Яйца и яйцепродукты	Роль и значение яиц для питания. Содержание питательных веществ в яйцах. Содержание аминокислот и витаминов в яйце. Разделение яиц на ассортимент и категории яиц. Определение свежести яиц. Механическая обработка яиц. Промывка яиц в специальных растворах. Сушка яиц на сортировочной машине. Технология производства мороженых яичных продуктов. Оборудование и техника для производства мороженых яичных продуктов. Технология производства сухих яичных продуктов. Оборудование для производства сухих яичных продуктов.

4.2.18. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Ассортимент и виды мясопродуктов	Производство мясопродуктов. Убой животных и разделка туш. Классификация сырья и способов хранения мяса. Производство колбас и другой продукции из мяса и мясного сырья. Особенности производства отдельных видов колбас. Производство другой продукции из мяса.

		Обработка шкур.
2.	Производство молока	***Технология молока и молочных продуктов.*** Первичная обработка молока. Первичная обработка и оценка качества молока Технология производства питьевого молока. Технология кисломолочных продуктов. Особенности технологии кисломолочных продуктов. Технология производства творога.
3.	Производство масла методом сбивания и сыра	Производство масла. Производство масла методом. преобразования ВЖС. Производство сыра. Производство сыра и его прессование. Производство сыра и его хранение.
4.	Технология производства мороженого	Технологический процесс производства мороженого. Стабилизаторы, используемые для производства мороженого.
5.	Яйца и яйцепродукты	Пищевая ценность и химический состав яиц. Ассортимент яиц и яйцепродуктов. Первичная обработка яиц. Производство мороженых яичных продуктов. Производство сухих яичных продуктов.

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.	Ассортимент и виды мясопродуктов	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Производство молока	
3	Производство масла методом сбивания и сыра	
4	Технология производства мороженого	
5	Яйца и яйцепродукты	

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

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

1. Состав и свойство мясного сырья
2. Технологический потенциал сырья
3. Строение и химический состав мяса (Органолептические показатели мяса, физические свойства мяса)
4. Оглушение животных и обескровливание
5. Снятие шкуры и нутровка
6. Распиловка и туалет туш, оценка качества мяса
7. Сырье и методы консервирования
8. Замораживание мяса
9. Размораживание мяса
10. Основы производства колбасных изделий
11. Измельчение мяса шпика и составление фарша
12. Особенности производства отдельных видов колбас
13. Варенье колбасы
14. Сосиски и сардельки
15. Термическая обработка
16. Полуфабрикаты
17. Мясные копчености
18. Обработка субпродуктов
19. Обработка шкур
20. Тузулкование
21. Сухосоленый и пресно - сухой способ
22. Состав и свойство молока
23. Химический состав
24. Физико - химические и технологические свойства молока
25. Очистка молока
26. Тепловая обработка молока
27. Охлаждение молока
28. Хранение молока
29. Транспортировка молока
30. Приемка и оценка качества молока
31. Технология производства питьевого молока
32. Технология производства сливок
33. Технология производства сметаны
34. Технология производства кисломолочных продуктов
35. Биохимические и микробиологические основы производства
36. Общая технология производства кисломолочных продуктов
37. Особенности технологии кисломолочных продуктов
38. Технология творога
39. Пороки кисломолочных продуктов

40. Общая технология сыра
41. Приемка и сортировка молока
42. Нормализация молока по содержанию жира
43. Подготовка молока к свертыванию и свертывание молока
44. Обработка сгустка и сырного зерна
45. Формирование и прессовка сыра
46. Созревание сыров
47. Хранение и упаковка сыров
48. Пороки сыра
49. Основы производства мороженого
50. Сырье для мороженого
51. Технологический процесс производства мороженого
52. Приемка и сортировка птиц в убойном цехе
53. Убой птицы
54. Убой и переработка кроликов
55. Пищевая ценность яиц
56. Ассортимент яиц и яйцепродуктов
57. Первичная обработка, упаковка и хранение яиц
58. Фильтрация и перемешивание яиц
59. Пастеризация, охлаждение, фасование, замораживание и хранение яиц
60. Сушка, упаковка и хранение яичного порошка

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

Основная учебная 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

Дополнительная учебная литература:

33. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006.-416с.
34. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.
35. 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
36. 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

Периодические издания
Животноводство России
Все о мясе
Новое сельское хозяйство

37. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

38. **Состав программного обеспечения**

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.

39. Оборудование и технические средства обучения

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 переработки и хранения продукции животноводства»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

82. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные компетенции	ПКР-3 ПКР-5	ПКР-3,1 ПКР-5,1

83. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-3 ПКР-5	ИД-1 $^{ПКО-4,}$1 Реализует технологию переработки продукции животноводства ИД-1 ПКР-5,1 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**Знать:** различные технологии переработки продукции животноводства; правила убоя животных, последовательность обработки туш, снятие шкуры с животного, нутровку туши. Методы контроля качества продукции животноводства. **Уметь:** работать на технологическом конвейере, правильно определять категорию мяса и упитанность, уметь определять качество продукции органолептическими и лабораторными методами. **Владеть:** навыками работы технологического конвейера забоя животных; опытом последовательностью обработки и разделки туш, производства колбас различных видов.

84. Объем дисциплины

Виды учебной работы		*Формы обучения*	
		Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		**7/252**	**10//360**
Контактная работа:		**96**	**22**
	Занятия лекционного типа	48	12
	Занятия семинарского типа	48	10

	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 27	экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)		**129**	**329**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)		-	-

85. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.34. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.34.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
69.	Ассортимент и виды мясопродуктов	4	4	21
70.	Переработка молока	10	10	30
71.	Производство масла методом сбивания и сыра	12	12	26
72.	Производство масла методом сбивания и сыра	12	12	26
73.	Яйца и яйцепродукты	10	10	26

4.34.2. 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*	
46.	Ассортимент и виды мясопродуктов	2	2	61
47.	Переработка молока	4	2	68
48.	Производство масла методом сбивания и сыра	2	2	64
49.	Производство масла методом сбивания и сыра	2	2	68
50.	Яйца и яйцепродукты	2	2	68

4.35. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	**Содержание лекционного занятия**
79.	Ассортимент и виды мясопродуктов	Виды мясопродуктов, способы производства. Показатели качества мясопродуктов. Способы убоя животных. Порядок и последовательность разделки туш Способы хранения мяса. Холодильное хозяйство. Морозильники. Сроки хранения мяса. Различные виды колбас. Копченые и полукопченые колбасы, технология их производства. Вареные колбасы, варено – копченые колбасы, сырокопченые колбасы. Сосиски и сардельки. Технология их производства. Полуфабрикаты, зельцы, котлеты, мясные консервы. Технология их производства. Технология обработки шкур крупного рогатого скота, овец и свиней. Способы и сроки хранения шкур. Первичная обработка шкур.
80.	Переработка молока	Различные виды технологии молочных продуктов. Моечные блоки и доильные установки. Санитарные требования к помещениям для хранения и переработки молока. Фильтрация молока. Материал для фильтрации молока (марля, лавсан, фланель). Механическая очистка молока. Оценка качества молока. Кислотность молока, очистка от механической загрязненности. Определение плотности молока. Нормативные показатели качества молока. Виды питьевого молока. Способ обработки питьевого молока (пастеризация и стерилизация). Виды кисломолочных продуктов. Ряженка, простокваша, кумыс, йогурт, творог. Технология их производства. Термостатный и резервуарный способ производства кисломолочных продуктов. Расфасовка кисломолочных

		продуктов. Сроки хранения кисломолочных продуктов. Общая технология производства творога. Технология производства зернистого творога. Сроки хранения творога.
81.	Производство масла методом сбивания и сыра	Способы производства масла. Подготовка сливок для производства масла. Технология преобразования высокожирных сливок. Особенности технологии производства масла Способы производства сыра. Различные виды сыров. Твердые, мягкие и соленые сыры. Способы прессования сыра. Прессование под прессом и самопрессование сыра.
82.	Технология производства мороженого	Технологический процесс производства мороженого. Необходимые компоненты для производства мороженого. Закаливание мороженого. Стабилизаторы, используемые для производства мороженого.
83.	Яйца и яйцепродукты	Роль и значение яиц для питания. Содержание питательных веществ в яйцах. Содержание аминокислот и витаминов в яйце. Разделение яиц на ассортимент и категории яиц. Определение свежести яиц. Сроки хранения яиц по видам. Первичная обработка яиц. Механическая обработка яиц. Промывка яиц в специальных растворах. Сушка яиц на сортировочной машине. Технология производства мороженых яичных продуктов. Оборудование и техника для производства мороженых яичных продуктов. Технология производства сухих яичных продуктов. Оборудование для производства сухих яичных продуктов. Хранение сухих яичных продуктов

4.2.19. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Ассортимент и виды мясопродуктов	Производство мясопродуктов. Убой животных и разделка туш. Классификация сырья и способов хранения мяса. Производство колбас и другой продукции из мяса и мясного сырья. Особенности производства отдельных видов колбас. Производство другой продукции из мяса. Обработка шкур.
2.	Переработка молока	***Технология молока и молочных продуктов.*** Первичная обработка молока.

		Первичная обработка и оценка качества молока Технология производства питьевого молока. Технология кисломолочных продуктов. Особенности технологии кисломолочных продуктов. Технология производства творога.
3.	Производство масла методом сбивания и сыра	Производство масла. Производство масла методом. преобразования ВЖС. Производство сыра. Производство сыра и его прессование. Производство сыра и его хранение.
4.	Технология производства мороженого	Технологический процесс производства мороженого. Стабилизаторы, используемые для производства мороженого.
5.	Яйца и яйцепродукты	Пищевая ценность и химический состав яиц. Ассортимент яиц и яйцепродуктов. Первичная обработка яиц. Производство мороженых яичных продуктов. Производство сухих яичных продуктов.

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.	Ассортимент и виды мясопродуктов	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Переработка молока	
3	Производство масла методом сбивания и сыра	
4	Технология производства мороженого	
5	Яйца и яйцепродукты	

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего к**о**нтроля.

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

61. Состав и свойство мясного сырья
62. Технологический потенциал сырья
63. Строение и химический состав мяса (Органолептические показатели мяса, физические свойства мяса)
64. Оглушение животных и обескровливание
65. Снятие шкуры и нутровка
66. Распиловка и туалет туш, оценка качества мяса
67. Сырье и методы консервирования
68. Замораживание мяса
69. Размораживание мяса
70. Основы производства колбасных изделий
71. Измельчение мяса шпика и составление фарша
72. Особенности производства отдельных видов колбас
73. Варенье колбасы
74. Сосиски и сардельки
75. Термическая обработка
76. Полуфабрикаты
77. Мясные копчености
78. Обработка субпродуктов
79. Обработка шкур
80. Тузулкование
81. Сухосоленый и пресно - сухой способ
82. Состав и свойство молока
83. Химический состав
84. Физико - химические и технологические свойства молока
85. Очистка молока
86. Тепловая обработка молока
87. Охлаждение молока
88. Хранение молока
89. Транспортировка молока
90. Приемка и оценка качества молока
91. Технология производства питьевого молока
92. Технология производства сливок
93. Технология производства сметаны
94. Технология производства кисломолочных продуктов
95. Биохимические и микробиологические основы производства
96. Общая технология производства кисломолочных продуктов
97. Особенности технологии кисломолочных продуктов
98. Технология творога
99. Пороки кисломолочных продуктов
100. Общая технология сыра
101. Приемка и сортировка молока
102. Нормализация молока по содержанию жира

103. Подготовка молока к свертыванию и свертывание молока
104. Обработка сгустка и сырного зерна
105. Формирование и прессовка сыра
106. Созревание сыров
107. Хранение и упаковка сыров
108. Пороки сыра
109. Основы производства мороженого
110. Сырье для мороженого
111. Технологический процесс производства мороженого
112. Приемка и сортировка птиц в убойном цехе
113. Убой птицы
114. Убой и переработка кроликов
115. Пищевая ценность яиц
116. Ассортимент яиц и яйцепродуктов
117. Первичная обработка, упаковка и хранение яиц
118. Фильтрация и перемешивание яиц
119. Пастеризация, охлаждение, фасование, замораживание и хранение яиц
120. Сушка, упаковка и хранение яичного порошка

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

Основная учебная 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

Дополнительная учебная литература:

38. Мясное птицеводство: Учебное пособие / Под общ. ред. В.И. Фисинина. – СПб.: Издательство «Лань», 2006.-416с.
39. Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.
40. 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
41. 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

Периодические издания
Животноводство России
Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья
Кормопроизводство

42. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

40. **Состав программного обеспечения**

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.

41. Оборудование и технические средства обучения

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 курсы по физической культуре и спорту»

Направление подготовки (специальности)	
Код направления подготовки (специальности)	
Профиль подготовки	
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная

Грозный, 2021

Рабочая программа дисциплины «Физическая культура» [Текст] / Сост. – К.А. Дашаев - Грозный: ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2021.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Физическое воспитание», рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 10 от 02 июня 2021 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.

© К.А. Дашаев, 2021

© ФГБОУ ВО «Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова», 2021

Содержание

11. Цели и задачи освоения дисциплины
12. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
13. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
14. Объем дисциплины
    4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по семестрам
    4.2. Разделы дисциплины и виды занятий, изучаемые по семестрам
15. Программа дисциплины, структурированная по темам (разделам).
16. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
17. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
18. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
19. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)
20. 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 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

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
УК-7	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни; УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	**Знать:** - виды физических упражнений; - роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; - научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни. **Уметь:** - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; - использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля

		жизни. **Владеть:** - средствами и методами укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Данная дисциплина входит в базовая часть «модули» - Б.В.16. Для изучения дисциплины необходимы компетенции, сформированные у обучающихся в результате освоения дисциплин ОПОП подготовки бакалавра. Курс «Элективные курсы 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 часов и видов учебных занятий

4.1 Распределение трудоемкости дисциплины по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость						
	час.	по семестрам					
		1	2	3	4	5	6
Общая трудоемкость по учебному плану	**328**	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**
Аудиторные занятия	**328**	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**
Практические занятия (Пр)	328	54	54	54	54	54	58
Всего:	**328**	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**

4.2 Разделы дисциплины и виды занятий, изучаемые в 1 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеауд. работа СР
			Пр	
1	Общая физическая подготовка	**54**	54	
2	Волейбол	**54**	54	
3	Баскетбол	**54**	54	
4	Мини-футбол	**54**	54	
5	Настольный теннис	**54**	54	
6	Вольная борьба	**54**	54	
7	Плавание	**54**	54	
	Итого:	**54**	**54**	

4.3. Разделы дисциплины и виды занятий, изучаемые во 2 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеауд. работа СР
			Пр	
1	Общая физическая подготовка	**54**	54	
2	Волейбол	**54**	54	
3	Баскетбол	**54**	54	
4	Мини-футбол	**54**	54	
5	Настольный теннис	**54**	54	
6	Вольная борьба	**54**	54	
7	Плавание	**54**	54	
	Итого:	**54**	**54**	

4.4. Разделы дисциплины и виды занятий, изучаемые в 3 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеауд. работа СР
			Пр	
1	Общая физическая подготовка	**54**	54	
2	Волейбол	**54**	54	
3	Баскетбол	**54**	54	
4	Мини-футбол	**54**	54	
5	Настольный теннис	**54**	54	
6	Вольная борьба	**54**	54	
7	Плавание	**54**	54	
	Итого:	**54**	**54**	

4.5. Разделы дисциплины и виды занятий, изучаемые в 4 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеауд. работа СР
			Пр	
1	Общая физическая подготовка	**54**	54	
2	Волейбол	**54**	54	
3	Баскетбол	**54**	54	
4	Мини-футбол	**54**	54	
5	Настольный теннис	**54**	54	
6	Вольная борьба	**54**	54	
7	Плавание	**54**	54	
	Итого:	**54**	**54**	

4.6. Разделы дисциплины и виды занятий, изучаемые в 5 семестре

	Наименование разделов	Количество часов

№ раздела		Всего	Аудиторная работа	Внеауд. работа СР
			Пр	
1	Общая физическая подготовка	**54**	54	
2	Волейбол	**54**	54	
3	Баскетбол	**54**	54	
4	Мини-футбол	**54**	54	
5	Настольный теннис	**54**	54	
6	Вольная борьба	**54**	54	
7	Плавание	**54**	54	
	Итого:	**54**	**54**	

4.7. Разделы дисциплины и виды занятий, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Аудиторная работа	Внеауд. работа СР
			Пр	
1	Общая физическая подготовка	**58**	58	
2	Волейбол	**58**	58	
3	Баскетбол	**58**	58	
4	Мини-футбол	**58**	58	
5	Настольный теннис	**58**	58	
6	Вольная борьба	**58**	58	
7	Плавание	**58**	58	
	Итого:	**58**	**58**	

4.8. Практические занятия.

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание темы (раздела) дисциплины
1	*Общая физическая подготовка (ОФП)*	Общая физическая подготовка (совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств). Средства и методы ОФП. Упражнения для развития и совершенствования 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
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 подачи; − 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.
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.
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 - 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
6	*Вольная борьба*	-Общефизическая подготовка. Подвижные игры. - Специальная физическая подготовка - *Техника вольной борьбы в стойке:* - переводы в партер: рывком за руку, вращением, сбиванием; - броски наклоном: проходы в одну (две) ноги, нырки под руку с захватом туловища и ног; - броски спиной: с захватом ноги двумя руками; с захватом руки и головы; с захватом туловища и руки; с захватом двух рук (прогибом) - броски через плечи: с захватом руки двумя руками; с захватом руки и ноги; с захватом головы сверху и дальней ноги; - зацепы, подсечки, подхваты, обвивы; - броски прогибом с захватом руки и туловища; с захватом двух рук сверху; - комбинации; совершенствование приемов в стойке; - защита и контрприемы; - учебно-тренировочные схватки - *Техника вольной борьбы в партере* - переворот «ключом»; переворот с захватом двух рук снизу; - переворот накатом; - перевороты разгибанием; - перевороты скручиванием, забеганием; - перевороты и «обратный пояс»; - защиты и контрприемы; комбинации; - совершенствование приемов; - учебно-тренировочные схватки в партере. - Судейская практика
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

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

Самостоятельная работа по дисциплине «**Элективные курсы по физической культуре и спорте**» для студентов не предусмотрена

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

43.1. Основная учебная литература:

Барчуков И.С. Физическая культура и физическая подготовка [Электронный ресурс]: учебник/ Барчуков И.С., Назаров Ю.Н., Кикоть В.Я.— Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 431 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15491.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Кравчук В.И. Легкая атлетика [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по дисциплине «Физическая культура» (раздел «Легкая атлетика»)/ Кравчук В.И.— Электрон. текстовые данные. — Челябинск: Челябинский государственный институт культуры, 2013. — 184 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/56428 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Шулятьев В.М. Волейбол [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шулятьев В.М., Побыванец В.С.— Электрон. текстовые данные. — М.: Российский университет дружбы народов, 2012. — 204 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/22165. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Демидкина И.А. Организация проведения учебно-тренировочных занятий по физической подготовке баскетболистов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Демидкина И.А.— Электрон. текстовые данные. — Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 158 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29788. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Г.Б. Барчукова, В.А.Воробьев. Настольный теннис: Примерная программа спортивной подготовки для детско-юношеских спортивных школ.М.: Советский спорт, 2004 год.

А.Н. Амелин. Современный настольный теннис. М.: Ф и С, 1982 год.

Плавание: учебник для вузов / под общ.ред. Н.Ж.Булгаковой. – М.: Физкультура и спорт, 2001.

Булгакова Н.Ж., Попов О.И., Распопова Е.А. Теория и методика плавания: учебник / под ред. Н.Ж.Булгаковой. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Валеев Р.Г. Вольная борьба. – Улан-Удэ, изд-во ВСГУТУ, 2014 – 69с.

Валеев Р.Г. Вольная борьба: программа для студентов технических вузов, занимающихся в группах по специализации
«Вольная борьба»: учебное пособие. - Улан-Удэ: ВСГУТУ, 2014.

Голомазов С.В., Чирва Б.Г. Теория и методика футбола. Техника игры. - М.: "СпортакАдемПресс", 2002.

43.2. Дополнительная учебная литература:

Губа В.П. Волейбол в университете. Теоретическое и учебно-методическое обеспечение системы подготовки студентов в спортивном клубе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Губа В.П., Родин А.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Советский спорт, 2009. — 164 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9864. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Врублевский Е.П. Легкая атлетика. Основы знаний (в вопросах и ответах) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Врублевский Е.П.— Электрон. текстовые данные. — М.: Спорт, 2016. — 240 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55556. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Фомин Е.В. Волейбол. Начальное обучение [Электронный ресурс]/ Фомин Е.В., Булыкина Л.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Спорт, 2015. — 88 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/43904. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Лепёшкин В.А. Баскетбол. Подвижные и учебные игры [Электронный ресурс]/ Лепёшкин В.А.— Электрон. текстовые данные. — М.: Советский спорт, 2013. — 100 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40769. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Давыдов В.Ю. Безопасность на воде и оказание первой помощи пострадавшим. – М.: Советский спорт, 2007.

Байгулов Ю.П., Романин А.Н. Основы настольного тенниса. –М.: Ф и С, 1979.

Дашинорбоев В.Д. Вольная борьба. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ. - 2008.

Футбол: Учебник для ин-тов физ. культ. /Под ред. Ю.М. Портнова. Изд. 3-е, перераб. - М.: ФиС, 1988.

Правила игры в футбол. - М.: АСТ, Астрель, 2001.

43.3. Периодические издания:

Ученые записки университета имени П.Ф. Лесгафта/ Научно-теоретический журнал/ Учредитель: Национальный государственный университет физической культуры, спорта и здоровья имени П.Ф. Лесгафта, Санкт-Петербург; Гл. редактор В.А. Таймазов.–СПб.: Ученые записки университета имени П.Ф. Лесгафта.; Журнал основан в 1946 году; выходит 1 раз в месяц.– Полные тексты статей на сайте http://lesgaft-notes.spb.ru/ru

Теория и практика физической культуры/ Научно-теоретический журнал/ Научно-издательский центр «Теория и практика физической культуры и спорта»; Гл. редактор Л.И. Лубышева.–М:РГУФК.– Журнал основан в 1927 году.– Полные тексты статей на сайте http://teoriya.ru/ru

.

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

1. http://www.ucheba.ru/

2. **http://www.woman.ru/**
3. **http://www.char.ru/**

8. Методические указания для обучающихся и по освоению дисциплины (модуля)

В соответствии с требованием занятия по физической культуре и спорту организуются по группам в зависимости от состояния здоровья. Выделяются – основная, подготовительная и специальная «А», специальная «Б».

Студенты имеющие освобождения по медицинским показателям от занятий и относящиеся к специальным медицинским группам «А» и «Б» аттестовываются на основании посещения специальных занятий, по программе, разработанной в вузе, с ведением дневника самоконтроля, или на основании защиты реферата. (См. Приложение к рабочей программе дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту»).

Учебно-тренировочный раздел базируется на широком использовании теоретических знаний и методических умений, на применении разнообразных средств физической культуры, спортивной и профессионально-прикладной физической подготовки студентов.

Практические занятия помогают приобрести опыт творческой, практической деятельности, развивают самостоятельность в физической культуре и спорте в целях достижения физического совершенства, повышают уровень функциональных и двигательных способностей, направленно формируют качества и свойства личности.

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.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для

освоения дисциплины (модуля)

1.1. Основная учебная литература:

Барчуков И.С. Физическая культура и физическая подготовка [Электронный ресурс]: учебник/ Барчуков И.С., Назаров Ю.Н., Кикоть В.Я.— Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 431 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15491.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Кравчук В.И. Легкая атлетика [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по дисциплине «Физическая культура» (раздел «Легкая атлетика»)/ Кравчук В.И.— Электрон. текстовые данные. — Челябинск: Челябинский государственный институт культуры, 2013. — 184 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/56428 .— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Шулятьев В.М. Волейбол [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Шулятьев В.М., Побыванец В.С.— Электрон. текстовые данные. — М.: Российский университет дружбы народов, 2012. — 204 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/22165. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Демидкина И.А. Организация проведения учебно-тренировочных занятий по физической подготовке баскетболистов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Демидкина И.А.— Электрон. текстовые данные. — Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 158 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29788. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Г.Б. Барчукова, В.А.Воробьев. Настольный теннис: Примерная программа спортивной подготовки для детско-юношеских спортивных школ.М.: Советский спорт, 2004 год.

А.Н. Амелин. Современный настольный теннис. М.: Ф и С, 1982 год.

Плавание: учебник для вузов / под общ.ред. Н.Ж.Булгаковой. – М.: Физкультура и спорт, 2001.

Булгакова Н.Ж., Попов О.И., Распопова Е.А. Теория и методика плавания: учебник / под ред. Н.Ж.Булгаковой. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Валеев Р.Г. Вольная борьба. – Улан-Удэ, изд-во ВСГУТУ, 2014 – 69с.

Валеев Р.Г. Вольная борьба: программа для студентов технических вузов, занимающихся в группах по специализации
«Вольная борьба»: учебное пособие. - Улан-Удэ: ВСГУТУ, 2014.

Голомазов С.В., Чирва Б.Г. Теория и методика футбола. Техника игры. - М.: "СпортакАдемПресс", 2002.

1.2. Дополнительная учебная литература:

Губа В.П. Волейбол в университете. Теоретическое и учебно-методическое обеспечение системы подготовки студентов в спортивном клубе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Губа В.П., Родин А.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Советский спорт, 2009. — 164 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/9864. — ЭБС «IPRbooks», по

паролю

Врублевский Е.П. Легкая атлетика. Основы знаний (в вопросах и ответах) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Врублевский Е.П.— Электрон. текстовые данные. — М.: Спорт, 2016. — 240 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55556. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Фомин Е.В. Волейбол. Начальное обучение [Электронный ресурс]/ Фомин Е.В., Булыкина Л.В.— Электрон. текстовые данные. — М.: Спорт, 2015. — 88 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/43904. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Лепёшкин В.А. Баскетбол. Подвижные и учебные игры [Электронный ресурс]/ Лепёшкин В.А.— Электрон. текстовые данные. — М.: Советский спорт, 2013. — 100 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40769. — ЭБС «IPRbooks», по паролю

Давыдов В.Ю. Безопасность на воде и оказание первой помощи пострадавшим. – М.: Советский спорт, 2007.

Байгулов Ю.П., Романин А.Н. Основы настольного тенниса. –М.: Ф и С, 1979.

Дашинорбоев В.Д. Вольная борьба. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ. - 2008.

Футбол: Учебник для ин-тов физ. культ. /Под ред. Ю.М. Портнова. Изд. 3-е, перераб. - М.: ФиС, 1988.

Правила игры в футбол. - М.: АСТ, Астрель, 2001.

1.3. Периодические издания:

Ученые записки университета имени П.Ф. Лесгафта/ Научно-теоретический журнал/ Учредитель: Национальный государственный университет физической культуры, спорта и здоровья имени П.Ф. Лесгафта, Санкт-Петербург; Гл. редактор В.А. Таймазов.–СПб.: Ученые записки университета имени П.Ф. Лесгафта.; Журнал основан в 1946 году; выходит 1 раз в месяц.– Полные тексты статей на сайте http://lesgaft-notes.spb.ru/ru

Теория и практика физической культуры/ Научно-теоретический журнал/ Научно-издательский центр «Теория и практика физической культуры и спорта»; Гл. редактор Л.И. Лубышева.–М:РГУФК.– Журнал основан в 1927 году.– Полные тексты статей на сайте http://teoriya.ru/ru

9. Перечень информационных технологий. Используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, № лицензии – OE26-150316-124933, Лицензионный договор: 1003-2015, 10.03.2015;
DreamSpark:

- Windows Client
- Microsoft Visual Studio Professional
- Microsoft Expressions
- Microsoft Windows Embedded

- Microsoft Visio
- Microsoft Project
- Microsoft OneNote
- Microsoft SQL Server
- Netbeans IDE 8.0.2
- Objective C

№ лицензии - DS00005246. Лицензионный договор: №228-0619 от 02.03.16

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

1) Два спортивно-оздоровительных комплекса:

- игровой зал;
- зал для занятий ОФП (фитнес, хореография – нац. танцы, занятия спец. мед. группы);
- зал единоборств и силовой подготовки;
- кабинет для шашек, шахмат;
- зал для занятий специальной медицинской группы.

2) 2 плавательных бассейна

3) Спортивное оборудование и инвентарь

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, 2021

Распределение трудоемкости дисциплины по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость						
	час.	по семестрам					
		1	2	3	4	5	6
Общая трудоемкость по учебному плану	**328**	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**
Аудиторные занятия	**328**	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**
Практические занятия (Пр)	328	54	54	54	54	54	58
Всего:	**328**	**54**	**54**	**54**	**54**	**54**	**58**

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

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	Оздоровительнаягимнастика 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.

Перечень литературных источников:

Третьякова Н.В. Теория и методика оздоровительной физической культуры [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Третьякова, Т.В. Андрюхина, Е.В. Кетриш. — Электрон. текстовые данные. — М. : Издательство «Спорт», 2016. — 280 c. — 978-5-906839-23-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55566.html

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 c. — 978-5-9227-0331-4. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/19029.html

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 c. — 978-5-9227-0637-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63647.html

Методические указания по подготовке и проведению практических занятий для студентов специальной медицинской группы «А»:

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.

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.

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-стремление участвующих в игре к индивидуальному и ли 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

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.

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.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.

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.

Темы рефератов (индивидуальные задания)

Студенты выполняют обязательную письменную работу если:

- не могут посещать практические занятия по ФК по состоянию здоровья, в связи с имеющимися медицинскими противопоказаниями или временными ограничениями и запретами на занятия спортом (то есть студенты «Освобожденных от занятий по ФК»);
- 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.

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 физкультуры.
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.

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

«Оборудование перерабатывающих производств»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

86. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКО-6

87. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-6	ИД-1$_{ПК-6}$ Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	**Знать:** современное состояние и тенденции развития отрасли машиностроения, для перерабатывающих предприятий с/х продукции; назначение, область применения, классификацию, устройство, принципы действия и критерии выбора современного технологического оборудования; основы эксплуатации технологического оборудования **Уметь:** обосновать выбор технологического оборудования в построении технологической схемы переработки с/х продукции; выполнять необходимые расчеты по подбору технологического оборудования. **Владеть навыками:** оптимизации режимов работы технологического оборудования; проведения расчетов по определению; основами эксплуатационных показателей работы машин и аппаратов.

88. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Форма обучения***	
	Очная	*Заочная*
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	4/144	3/108
Контактная работа:	68	8
Занятия лекционного типа	34	4
Занятия практического типа	34	4
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	76	96
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

89. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.36. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.36.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Лекции	*Практические занятия*	
74.	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях	4	4	4
75.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	10	10	24
76.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	10	10	24
77.	Оборудование для проведения механических процессов	10	10	24

4.36.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Лекции .	*Практические занятия*	
1	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях	2	2	44
2	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	2	2	52

4.37. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
84.	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях	Цель и задачи курса. Структурные элементы машин аппаратов и поточных линий. Основные понятия и определения. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. 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 стандартизированных деталей и изделий, что повышает производительность и удешевляет производство. Применение синтетических материалов(пластмасс). Поточные технологические линии. Машинно-аппаратная схема производства массовых сортов хлеба. 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. МАС производства подсолнечного масла. 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.
2	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	Оборудования осаждения, фильтрования и перемешивания. Осаждение и фильтрование. 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; 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. Поточные технологические линии. Машинно-аппаратная схема производства массовых сортов хлеба.

		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. МАС производства подсолнечного масла. 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.
3	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	Оборудования для темперирования, нагревания, стерилизации, охлаждения и замораживания. 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, темперирования, стерилизации и ошпаривания. Способы изменения агрегатного состояния исходного сырья(кристаллизация, стерилизация, бланширование). Кожухотрубчатый подогреватель его предназначение, выпарные аппараты. Опрокидывающийся варочный котел, его предназначение, принцип действия Оборудования для экстракции, сушки, выпечки и обжаривания. *Классификация оборудования. Диффузионные аппараты или экстракторы.* иффузионные 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. Сушка, выпечка, обжаривание. 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.	Оборудование для проведения механических процессов	Оборудование для измельчения, взвешивания и дозирования. *Измельчение.* Классификация оборудования. Виды измельчения; способы измельчения продуктов; выбор способа измельчения от размера частиц. Выбор оборудования в зависимости от способа измельчения может быть истирающего и раздавливающего действия(вальцовые, дисковые, шариковые мельницы), ударного (молотковые, ножевые дробилки), резального(резальные машины) действия. К оборудованию раздавливающего и истирающего действия относится (Вальцовый станок). Взвешивание и дозирование. Классификация оборудования. Оборудование, предназначенное для учета массы различных материалов, сырья, готовой продукции. Подразделение весов по принципу действия, по назначению. Подразделение весов по типу отсчетного устройства. Основное назначение дозирующих устройств Дискретный способ дозирования оборудованием. Важнейшие эксплуатационные характеристики весового и дозирующего оборудования. Рабочий диапазон. Граница рабочего диапазона для весов дискретного действия; для дозаторов дискретного действия; для весов и дозаторов непрерывного действия. Допустимая погрешность весового и дозирующего оборудования; цена деления шкалы. Класс точности технологич. весов и весовых дозаторов. Общие правила эксплуатации весового и дозирующего оборудования. Определение погрешности весов и весовых дозаторов Виды весов. Конструкции грузоприемного устройства Дозаторы сыпучих материалов. Ленточные дозаторы непрерывного действия. Оборудования для прессования и разделения сыпучих и штучных продуктов. *Прессование.* Классификация оборудования. Прессование. Изменение формы и объема продукта при постоянстве его массы Цели прессования. Дисперсные системы подвергаемые прессованию. Прессы периодического и непрерывного действия. Подразделение прессов по принципу действия нагнетательных механизмов. Оборудование для отделения жидкой фазы прессованием. Гидропрессовые установки с корзиночными прессами. Разделение сыпучих и штучных продуктов. Классификация оборудования. Разделение сыпучих и штучных материалов и продуктов на фракции(партии), различающиеся геометрическими признаками (ширина, длина, толщина) и физическими свойствами. Применение ситовых сепараторов. Применение на зерноперерабатывающих предприятиях дискового сепаратора-триера. Просеивание сыпучего сырья - основная операция подготовки его к переработки. Понятия проход, сход. Номера сит, применяемые для просеивания пшеничной муки и сахара- песка. Разделение плодов и ягод на фракции

		Оборудование для разделения примесей и продуктов, отличающихся геометрическими признаками. Триер куколеотборник., его предназначение. Просеиватели. Оборудование для разделения штучных продуктов. Калибровка штучных продуктов. Калибровка штучных продуктов (огурцы, помидоры, картофель)перед консервированием. Виды ленточных транспортеров применяемых для этой цели. Формование и порционное деление жидких и пластичных пищевых масс. Упаковывание пищевых продуктов. *Формование и порционное деление.* Формование полуфабрикатов и пищевых масс, имеющих жидкую консистенцию. Машины, применяемые для формования изделий из жидких и полужидких пищевых масс. Машины, применяемые для формования изделий из пластичных пищевых масс. Оборудование для формования изделий из жидких пищевых масс. Материалы, применяемые для изготовления отливочных форм (для жидких масс). Предназначение жидких глазурей. Метод отсадки, его применение в формовании изделий из пластичных пищевых масс. Отсадочные машины, принцип работы. Подразделение тестоделительных машин на группы. Машины с фиксированным и нефиксированным ритмом отделения кусков тест. В машинах первой группы кинематические звенья делительного механизма жестко связаны с кинематическими звеньями всей делительный механизм работает с постоянным ритмом. Упаковывание пищевых продуктов. Классификация оборудования. К числу продуктов, выпускаемых предприятиями перерабатывающих отраслей АПК в завернутом и фасованном виде, относятся хлебобулочные и кондитерские изделия, мука, сахар-песок, консервы, вино. Цель упаковывания, которой добиваются перерабатывающие предприятия. Основной принцип, по причине которого руководствуются при упаковывании пищевых продуктов. Упаковочные машины, применяемые для упаковки пищевых продуктов. Материалы и тара, применяемые для упаковывания. Упаковочные машины. К ним относятся; машины для индивидуального завертывания конфет, машины для группового завертывания, фасовочно - упаковочные машины для сыпучих продуктов. Укладочные машины. Коробки, пакеты, банки, бутылки собирают в штабеля и упаковывают в мягкий картон, термоусадочную пленку и др.материалы.

4.2.20. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
1.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами соединения Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами формования
2.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	Технологическое оборудование для подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции методами тепломассообмена Оборудование для наполнения крупногабаритной и малогабаритной тары, упаковочные машины
3.	Оборудование для проведения механических процессов	Поточные механизированные линии перерабатывающих производств Основы автоматизации технологических процессов Технологическое оборудование для цехов предприятий малой и средней мощности по переработки сельскохозяйственной продукции

90. 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 дисциплин.

5.1 Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы)	Наименование оценочного средства
1.	Общие сведения о технологических процессах, оборудовании и поточных линиях	

2.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	**УСТНЫЙ ОПРОС**
3.	Оборудование для проведения гидромеханических процессов.	
4.	Оборудование для проведения механических процессов	

Перечень возможных оценочных средств (справочно)из рпд список удалить

5. *Устный опрос*
6. *Реферат*
7. *Информационный проект (доклад с презентацией*
8. Тестирование

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

Вопросы к зачету

1. Процессы выполняющие на технологическом оборудовании.
2. Элементы промышленного робота.
3. Отличие действительной производительной машины от теоретической.
4. Разделение поточных линий по виду связи между машинами.
5. Основные требования предъявляемые к технологическим машинам и аппаратам кондитерского производства.
6. Основные правила следуемые соблюдать при эксплуатации технологического оборудования.
7. Основные условия безопасной эксплуатации оборудования.
8. Цели и способы перемешивания.
9. Устройство и работа шнекового смесителя.
10. Устройство и работа лопастного смесителя.
11. Преимущества вибросмесителя.
12. Основные рабочие органы состоит тянульная машина.
13. устроена и работа взбивальной машины ШЗД.
14. Вальцовый станок А1-Б3-2Н;
устройство.
15. Классификация технологических машин и аппаратов.
16. Машинно-аппаратная схема (МАС) производства массовых сортов хлеба.
17. МАС производства подсолнечного масла.
18. Энтолейтер Р3-БЭЗ-устройство,
19. Энтолейтер Р3-БЭЗ-работа.
20. Конвективная сушилка ВИС -42Д-устройство,
21. Конвективная сушилка ВИС -42Д-работа.
22. Классификация оборудования для измельчения сырья.
23. Классификация оборудования для разделения сыпучих продуктов.
24. Конвективная сушилка ВИС-42Д. Устройство, технологический процесс.

25.Мойка, очистка сырья и тары. Классификация оборудования.
26. Оборудования для мойки сырья. Устройство и технологический процесс работы моечно-встряхивающей машины КМЦ.
27. Устройство и технологический процесс работы машины для мойки и шелушения зерна – А1-БМШ.
28.Устройство и технологический процесс работы машины Т-1-АМЕ-6— для мойки бутылок.
29. Устройство и технологический процесс работы универсальной косточко- выбивной машины.
30.Оборудование для проведения теплообменных и массообменных процессов.
32. Тепловая обработка. Классификация оборудования.
33. Устройство и технологический процесс работы кожухотрубчатого подогревателя.
34 Выпарные аппараты. Устройство и технологический процесс работы
35.Экстракция. Классификация оборудования.
36.Устройство и технологический процесс работы наклонного двухшнекового аппарата А1-ПДС-60.
37.Устройство и технологический процесс работы вертикального шнекового экстрактора НД—1240.
38.Сушка, выпечка, обжаривание. Классификация оборудования.
39. Устройство и технологический процесс работы конвективной сушилки ВИС-42Д.
40.Устройство и технологический процесс работы барабанной сушилки АВМ-0,4.
41.Оборудование для проведения механических процессов.
42.Измельчение. Классификация оборудования.
43 Устройство и технологический процесс работы вальцового станка А1-Б3-2Н.
44.Устройство и технологический процесс работы цепной режущей машины ЛРМ.
45.Взвешивание и дозирование.

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

Основная учебная 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 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/29527.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

43.4. Дополнительная учебная литература:

1. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческого производства. – М.: КолосС, 2005.-345с.
2. 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
3. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел. –СПб.: ГИОРД, 2001.- 368с.
4. Курочкин А.А., Лященко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / Под ред. В.М.Баутина. –М.:Колос, 2001.- 440с.

43.5. Периодические издания

1.Агротехника и технологии
2.Хранение и переработка сельхозсырья
3.Новое сельское хозяйство

44. 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

42. Состав программного обеспечения

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.

- пакетприкладныхпрограмм 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, ScienceTehnology – 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 MathSearch – специальная поисковая система по статистической обработке.

43. Оборудование и технические средства обучения

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

«Микробиология пищевых продуктов

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-4

91. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-4	ИД-1$_{ПК-13}$ Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	**Знать:** основы общей и промышленной (технической) микробиологии и микробиологии пищевых производств; методы получения и область использования промышленных высокоактивных штаммов микроорганизмов в пищевых производствах; санитарно-микробиологические аспекты производства продуктов питания; микробиологические критерии безопасности сырья, полупродуктов и готовых изделий; новые методы и схемы и методы идентификации микроорганизмов; современные методы дезинфекции технологического оборудования и область применения новых дезинфицирующих веществ; методы предохранения продуктов от микробной порчи. **Уметь:** 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 показателям

92. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**7\252**	**5\180**
Контактная работа:	**119**	**24**
Занятия лекционного типа	51	10
Занятия семинарского типа	68	14
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	экзамен	Экзамен 13
Самостоятельная работа (СРС)	**133**	**143**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

93. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.38. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.38.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
78.	Предмет и задачи дисциплины «Пищевая микробиология»	3	2	13
79.	Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	16	22	40
80.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	16	22	40
81.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	16	22	40

4.38.2. 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*	
51.	Предмет и задачи дисциплины «Пищевая микробиология»	4	4	36
52.	Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	2	4	36
53.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	2	4	36
54.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	2	2	35

4.39. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
85.	Предмет и задачи дисциплины «Пищевая микробиология»	Определение микробиологии и микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. Место микроорганизмов среди живых организмов Земли. Практическое значение микроорганизмов. Роль микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов. Практическое значение микроорганизмов. Роль микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов
86.	Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	Бактерии. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение. Вирусы. Фаги. Строение частиц. Химический состав. Практическое значение. Грибы Общая характеристика. Практическое значение. Дрожжи. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение. Экспертиза качества пекарских дрожжей. Обмен веществ микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Классификация и номенклатура ферментов. Использование микробных ферментов в пищевой промышленности.
87.	Санитария и гигиена на предприятиях	Санитарно-гигиенические требования к территории, оборудованию, мелкому инвентарю предприятия

	общественного питания	общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к переработанным пищевым продуктам товарам, их хранению, транспортировке и реализации. Пищевые заболевания и отравления немикробной природы.
88.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	*Химические* факторы: pH среды, окислительно-восстановительный потенциал среды (rH_2), антисептики. Использование химических факторов в практике хранения пищевых продуктов. *Биологические* факторы. Антибиотики. Фитонциды. Принципы хранения пищевых продуктов: биоз, абиоз, анабиоз, ценоанабиоз. Спиртовое брожение: возбудители, условия, химизм, практическое значение. Значение в процессах порчи пищевых продуктов. Молочнокислое брожение. Пропионовокислое брожение. Маслянокислое брожение. Уксуснокислое брожение. Лимоннокислое брожение. Разложение жира и жирных кислот. Разложение пектиновых веществ и клетчатки в аэробных и анаэробных условиях. Разрушение древесины. Гниение.

4.2.21. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
38.	Предмет и задачи дисциплины «Пищевая микробиология»	Определение микробиологии и микроорганизмов. Краткая история развития микробиологии. Место микроорганизмов среди живых организмов Земли. Практическое значение микроорганизмов. Роль микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов. Практическое значение микроорганизмов. Роль микроорганизмов в процессах порчи пищевых продуктов
39.	Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	Бактерии. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение. Вирусы. Фаги. Строение частиц. Химический состав. Практическое значение. Грибы Общаяхарактеристика. Практическое значение. Дрожжи. Общая характеристика. Систематика. Практическое значение. Экспертиза качества пекарских дрожжей. Обмен веществ микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Классификация и номенклатура ферментов. Использование микробных ферментов в пищевой промышленности.
40.	Санитария и гигиена на предприятиях 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.

41.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	*Химические* факторы :pH среды окислительно-восстановительный потенциал среды (rH_2), антисептики. Использование химических факторов в практике хранения пищевых продуктов. *Биологические* факторы.Антибиотики.Фитонциды.Принципыхранения пищевых продуктов: биоз, абиоз, анабиоз, ценоанабиоз. Спиртовое брожение: возбудители, условия, химизм, практическое значение. Значение в процессах порчи пищевых продуктов. Молочнокислое брожение. Пропионовокислое брожение. Маслянокислое брожение. Уксуснокислое брожение. Лимоннокислое брожение. Разложение жира и жирных кислот. Разложение пектиновых веществ и клетчатки в аэробных и анаэробных условиях. Разрушение древесины. Гниение.

94. 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.	Предмет и задачи дисциплины «Пищевая микробиология»	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов	
3.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	
4.	Влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов	

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

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

1. Понятие о микроорганизмах
2. Основные этапы развития микробиологии.
3. Значение научной деятельности Луи Пастера в развитии микробиологии
4. Общая характеристика основных групп микроорганизмов
5. Процессы брожения и гниения
6. Морфология микроорганизмов
7. Распространение микроорганизмов в природе
8. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса
9. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты
10. Температура среды: психофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы.
11. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде.
12. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация
13. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы.
14. Влияние концентрации веществ, распространенных в среде обитания микроорганизмов.
15. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха.
16. Влияние химических факторов (реакция среды pH, антисептики) антисептики, возможность их практического использования.
17. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метаболизм, паразитизм, антогонизм.
18. Физиология микроорганизмов.
19. Типы брожения используемые при производстве продукции пищевой промышленности(спиртовое, молочнокислое, масляно-кислое)
20. Гниение: сущность, микроорганизмы- возбудители, вызывающие гниение продуктов.
21. Характерные особенности и свойства патогенных микробов.
22. Инфекционные заболевания: условия возникновения и развития.
23. Понятие о бактерионосительстве
24. Понятие об инкубационном периоде
25. Понятие об иммунитете, его виды
26. Микробные токсины и сила их действие.
27. Понятие о вакцинах, их классификация. Период вакцинации.
28. Понятие о сыворотках, их разновидности.
29. Микробиология основных пищевых продуктов
30. Виды порчи пищевых продуктов. Определение, основные признаки
31. Микрофлора мяса и мясных продуктов: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
32. Микробиология яиц. состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
33. Микробиология рыбы и рыбных продуктов состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.

34. Микрофлора молочно-жировой продукции, состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов.
35. Микрофлора плодоовощных товаров: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
36. Микрофлора молочных товаров состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
37. Микрофлора зерномучных товаров: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
38. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение
39. Личная гигиена работников перерабатывающих предприятий.
40. Производственная гигиена, санитарная одежда, правила использования и хранения
41. Понятия пищевых отравлениях и их классификация
42. Пищевые отравления микробной природы: токсикозы (ботулизм, стафилоккоковые отравления, микотоксикозы). Причины их возникновения, меры профилактики.
43. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.
44. Токсикоинфекции
45. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.
46. Санитарно- эпидемиологические требования к факторами внешней среды и благоустройству предприятий
47. Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений перерабатывающих производств.
48. Санитарно- эпидемиологические требования к транспортированию пищевых продуктов
49. Санитарно- эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кондитерских изделий.
50. Санитарно- эпидемиологические требования к приемки и хранению пищевых продуктов.
51. Контроль качества готовой продукции.
52. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, продукты представляющие наибольшую опасность.
53. Охарактеризовать зоонозные инфекции.
54. Санитарные требования к производственным помещениям.
55. Предмет микробиологии и его содержание.
56. Понятие о микробиологических показателях безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
57. Охарактеризовать зоонозные инфекции.
58. Профилактика пищевых отравлений.
59. Пастеризация и стерилизация, как способ сохранения продукции.
60. Роль гнилостных микроорганизмов в природе.

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

Основная учебная литература

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Изд-во ACADEMIA. 2012 . 160 с. ISBN 978-5-7695-8705-4

44.1. Дополнительная учебная литература:

2. 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.

3. 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.

4. 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. -

208с.

44.2. Периодические издания

1. Электронные справочники (E-References)
2. Журналы 1832-1996 и 2002-2011гг.

45. 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

44. Состав программного обеспечения

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.

45. Оборудование и технические средства обучения

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	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенция	-	ОПК-4

95. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**Знать:** взаимосвязь процессов и биообъектов, назначение и последовательность технологических стадий производства основных биотехнологических продуктов; **Уметь:** применять практические навыки для организации биотехнологических производств и контроля качества продуктов **Владеть:** оценки химического состава сырья различного происхождения, микробиологического подбора соответствующего продуцента и определение способа переработки сырья биотехнологическим способом для получения целевого продукта; выбора методов переработки отходов производства

96. Объем дисциплины

Виды учебной работы		*Формы обучения*	
		Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы		**4\144**	**4\144**
Контактная работа:		**48**	**20**
	Занятия лекционного типа	16	10
	Занятия семинарского типа	32	10
	Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	экзамен	экзамен
Самостоятельная работа (СРС)		**60**	**115**
Из них на выполнение курсовой работы		-	-

(курсового проекта)		

97. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.40. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.40.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
82.	Введение. Основные сведения о микроорганизмах.	2	4	6
83.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	2	4	8
84.	Культивирование тканей и клеток растений.	2	4	8
85.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	2	4	8
86.	Сохранение in vitro генофонда.	2	4	8
87.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	2	4	8
88.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	2	4	8
89.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	2	4	6

4.40.2. 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*	
55.	Введение. Основные сведения о микроорганизмах.	1	1	14
56.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	2	2	14
57.	Культивирование тканей и клеток растений.	2	2	14
58.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	1	1	14
59.	Сохранение in vitro генофонда.	1	1	14
60.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	1	1	14
61.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	1	1	15
62.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	1	1	16

4.41.

4.42. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
89.	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.

90.	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.
91.	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.
92.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	Оплодотворение in vitro. Преодоление постгамной несовместимости. Культивирование семяпочек и незрелых гибридных зародышей.
93.	Сохранение in vitro генофонда.	Коллекции и банки
94.	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.
95.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов. Основные приемы и методы
96.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	Получение безвирусного посадочного материала

4.2.22. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
42.	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.
43.	Типовая технологическая схема микробиологического	Способы хранения культур микроорганизмов. Технология получения посевного материала. Приготовление питательных сред. Характеристика и

	производства	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.
44.	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.
45.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	Оплодотворение in vitro. Преодоление постгамной несовместимости. Культивирование семяпочек и незрелых гибридных зародышей.
5.	Сохранение in vitro генофонда.	Коллекции и банки
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.
7.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов. Основные приемы и методы
8.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	Получение безвирусного посадочного материала

98. 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. Основные сведения о микроорганизмах.	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	
3.	Культивирование тканей и клеток растений.	

4.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	
5.	Сохранение in vitro генофонда.	
6.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	
7.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	
8.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	

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

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

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 белка.
72. Выращивание мицелия высших грибов в биореакторе.
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.
95. Способы хранения культур микроорганизмов.
96. Технология получения посевного материала.
97. Приготовление питательных сред. Характеристика и требования к сырью для приготовления питательных сред.
98. Технологические особенности ферментации.
99. Концентрирование и отделение биомассы от культуральной жидкости.

Выделение целевых продуктов микробиологического синтеза.

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

Основная учебная 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.

45.1. Дополнительная учебная 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

45.2. Периодические издания

Хранение и переработка сельхозсырья
Сельскохозяйственная биология
Новое сельское хозяйство
Аграрная наука

46. 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

46. Состав программного обеспечения

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.

47. Оборудование и технические средства обучения

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 растительных масел»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

99.Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-1

100. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-1	ИД-1$_{ПК}$-10 Реализует технологии производства плодоовощной продукции	**Знать:** современные технологии хранения и переработки продукции растениеводства. 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 техн логического оборудования; современными методами оценки качества масличного и масленичного сырья и растительного масла

101. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**3/108**
Контактная работа:	**40**	**24**
Занятия лекционного типа	24	12
Занятия семинарского типа	24	12
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	зачет
Самостоятельная работа (СРС)	**96**	**80**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

102. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.43. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.43.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
90.	Значение и роль растительных масел в жизни человека	2	2	12
91.	Процессы, протекающие в	4	4	12

	семенах масличных культур и масле при переработке и хранении			
92.	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	4	2	12
93.	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур	4	4	12
94.	Подготовка масличного сырья к переработке	4	4	12
95.	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	2	4	12
96.	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел	2	2	12
97.	Показатели качества полученных растительных масел	2	2	12

4.43.2. 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*	
63.	Значение и роль растительных масел в жизни человека	2	4	8
64.	Процессы, протекающие в	2	2	14

	семенах масличных культур и масле при переработке и хранении			
65.	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	2	2	14
66.	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур	2	2	16
67.	Подготовка масличного сырья к переработке	2	2	16
68.	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	2	2	12

4.44. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
97.	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.
98.	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.
99.	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, арахис и др.), другое масличное сырье.
100.	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.
101.	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.
102.	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 масличных семян форпрессование - экстракция. Технологическая схема производства растительных масел прямой экстракцией. Технологическая схема производства растительных масел в сельском хозяйстве.
103.	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
104.	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.

4.2.23. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
1.	Значение и роль растительных масел в жизни человека	1. Пищевая ценность растительных масел. 2.Химический состав и физические свойства растительных масел. 3. Классификация растительных масел.
2.	Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при	1.Виды порчи растительного сырья. 2. Факторы, вызывающие ускорение нежелательных процессов в масличных

	переработке и хранении	семенах и полученном масле. 3.Способы замедление порчи растительных масел.
3.	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	1.Характеристика чисто масличных растений (подсолнечник, клещевина, тунг и др.). 2.Характеристика прядильно-масличных растений (лен, конопля, хлопчатник и др.). 3.Характеристика эфирно-масличных растений (кориандр, фенхель, укроп, анис и др.). 4.Характеристика пряно-масличных растений (горчица и др.). 5.Характеристика белково-масличных культур (соя, арахис и др.).
4.	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур	1.Основные свойства масличных культур как объекта переработки. 2.Физические свойства семян основных масличных культур: сыпучесть, скважистость, сорбционные свойства, теплофизические свойства. 2. Особенности подготовки партий семян масличных культур к хранению. 3. Режимы и способы хранения семян масличных культур.
5.	Подготовка масличного сырья к переработке	1.Складская или сырьевая очистка масличного сырья. 2.Производственная очистка масличного сырья. 3.Кондиционирование семян масличных культур по влажности 4.Калибровка семян по размеру. 5. Обрушивание семян, требования к составу рушанки, отделение ядра от оболочки, измельчение очищенного ядра, жарение измельченного ядра или приготовление мезги.
6.	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	1. Типовая технологическая схема переработки масличных семян однократным прессованием. 2.Типовая технологическая схема переработки масличных семян двукратным прессованием. 3.«Холодное» прессование. 4.Типовая технологическая схема переработки масличных семян форпрессование - экстракция. 5.Технологическая схема производства растительных масел прямой экстракцией.

7.	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел	1.Механическая очистка полученных сырых растительных масел (отстаивание, фильтрация, центрифугирование). 2. Гидратация растительного масла, щелочная рафинация, отбеливание, вымораживание, дезодорация.
8.	Показатели качества полученных растительных масел	1.Органолептические показатели качества растительных масел: цвет, запах, вкус, прозрачность. 2.Физико-химические показатели качества: массовая доля влаги и летучих веществ, кислотное число, йодное число и др. 3.Подготовка растительного масла к хранению. 4.Особенности хранения растительных масел.

103. 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.	Значение и роль растительных масел в жизни человека	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Процессы, протекающие в семенах масличных культур и масле при переработке и хранении	
3.	Характеристика и виды масличного сырья, используемого для получения растительных масел	
4.	Особенности послеуборочной обработки и хранения семян масличных культур	
5.	Подготовка масличного сырья к переработке	
6.	Способы и основные технологические схемы производства растительных масел	
7.	Основные методы очистки растительных масел, виды получаемых масел	
8.	Показатели качества полученных растительных масел	

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

5.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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. Оборудование 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

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

Основная учебная 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

46.1. Дополнительная учебная литература:

1. 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
2. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС. 2006.

3. Личко Н.М., Курдина В.Н., Мельников Е.М. Технология переработки растениеводческой продукции. М.: КолосС. 2008.

46.2. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

47. 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

48. Состав программного обеспечения

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.

49. Оборудование и технические средства обучения

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

«Инновационные технологии в производстве и переработке с/х продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенции	Общество и государство	ОПК-4

104. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	**Знать:** методологические принципы, теоретические основы, этапы разработки интегрированной системы защиты растений, создания районированных сортов и гибридов, приемов и технологий производства растениеводческой продукции **Уметь:** разрабатывать элементы технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе технологических моделей плодородия почв **Владеть:** навыками моделирования структуры посевных площадей, системы севооборотов, удобрений, обработки почвы, защиты растений для конкретного сельскохозяйственного предприятия

105. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	*Заочная*
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**5/180**	**5/180**
Контактная работа:	**80**	**16**
Занятия лекционного типа	40	8
Занятия семинарского типа	40	8
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	зачет
Самостоятельная работа (СРС)	**100**	**160**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

106. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.45. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.45.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)			
		Контактная работа			Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		
		Лекции	*Практические занятия*	*Семи нары*	
98.	Инновационные агротехнологии	20	10	6	40
99.	Ресурсосберегающее земледелие	10	10	2	30
100.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	10	10	2	30

4.45.2. 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*	*Семи нары*	
69.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	4	2	2	60
70.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	2	2		60
71.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	2	2		40

4.46. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
105.	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. Резервы использования особенностей физиологических процессов, протекающих в растениях, при совершенствовании технологий возделывания сельскохозяйственных культур. Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур. Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания озимой пшеницы в засушливых регионах Резервы ресурсосбережения в технологиях возделывания яровых колосовых культур в регионах с недостаточным увлажнением
106.	Ресурсосберегающее земледелие	Ресурсосберегающие технологии возделывания новых гибридов кукурузы в условиях достаточного и неустойчивого увлажнения. Совершенствование технологий возделывания масличных культур на основе инновационных подходов к управлению ходом формирования урожая. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур. Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды. Возможность повышения эффективности возделывания сахарной свеклы на основе использования инновационных средств регулирования физиологических процессов в растениях и новой комбинированной многофункциональной техники последнего поколения
107.	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. Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием

		инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.). Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.

4.2.24. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
46.	Воспроизводство плодородия почв	Современные ресурсосберегающие технологии возделывания новых интенсивных сортов озимых зерновых культур. Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания озимой пшеницы в засушливых регионах
47.	Ресурсосберегающие технологии возделывания полевых культур	Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур. Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды
48.	Интенсивные технологии в растениеводстве	Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.).

107. 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.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	*Устный опрос*
2.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	
3.	Техническое обеспечение инновационных технологий.	

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

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

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.
31. Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания озимой пшеницы в засушливых регионах.
32. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
33. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.
34. Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания озимой пшеницы в засушливых регионах.
35. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
36. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.
37. Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур.
38. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
39. Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза.
40. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.).

41. ресурсосберегающих и просто энергосберегающих технологий.

Формирование ресурсосберегающих технологий возделывания сельскохозяйственных культур на основе

42. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
43. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.
44. Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур.
45. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
46. Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза.
47. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.).
48. Особенности экологически допустимой интенсификации технологий возделывания озимой пшеницы в засушливых регионах.
49. Резервы ресурсосбережения в технологиях возделывания яровых колосовых культур в регионах с недостаточным увлажнением.
50. Ресурсосберегающие технологии возделывания новых гибридов кукурузы в условиях достаточного и неустойчивого увлажнения.
51. Совершенствование технологий возделывания масличных культур на основе инновационных подходов к управлению ходом формирования урожая.
52. Пути совершенствования приемов возделывания и использования в производстве современных сортов и гибридов сорговых культур.
53. Ресурсосберегающие технологии возделывания зерновых бобовых культур.
54. Биологический азот и роль зернобобовых культур в производстве белка, повышении почвенного плодородия и улучшении экологической устойчивости природной среды.
55. Возможность повышения эффективности возделывания сахарной свеклы на основе использования инновационных средств регулирования физиологических процессов в растениях и новой комбинированной многофункциональной техники последнего поколения.
56. 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.
57. Роль сорта как экосисемы.
58. Совершенствование систем управления урожаем в течение вегетации на основе состояния физиологического развития растений на важнейших этапах органогенеза.
59. Перспективы совершенствования технологии возделывания картофеля с использованием инновационных приемов биотехнологии (оздоровление посадочного материала в системе семеноводства, ускорение селекции и др.).
60. Ресурсосберегающие технологии возделывания новых гибридов кукурузы.

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

Основная учебная 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.

47.1. Дополнительная учебная литература:

1. Васько В.Т., Загробский А.И. Технология возделывания зерновых культур в Нечерноземной зоне России. – Санкт – Петербург, Профи – Информ, 2004г.
2. Кун Т. Структура научных революций. М.: Прогресс, 1977.
3. Оробинский Д.Ф. Организация уборки льна и послеуборочной обработки семян в условиях Северо – западного региона России. Вологда – Молочное, 2005г.
4. Перспективная ресурсосберегающая технология производства льна долгунца. – М., 2008г

47.2. Периодические издания

Журнал: «Зерновое хозяйство», «Земледелие», «Картофель и овощи», «Кормопроизводство», «Селекция и семеноводство», «Защита и карантин растений», «Достижения АПК» и др. за последние 4-5 лет.»

© ООО "СТА-ПРЕСС", 1996-2013

Журнал «Новое сельское хозяйство» http://www.nsh.ru

48. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные 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.

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.
обработке.

50. **Состав программного обеспечения**

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.

51. Оборудование и технические средства обучения

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

«Методы анализа качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

108. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	(ПКР-4).

109. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
(ПКР-4).	ИД-1$_{ПК}$-13 Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	**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.

110. Объем 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)		-	-

111. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.47. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.47.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самос
		Занятия	**Занятия семинарского**	

		лекционного типа	**типа**		тоятельная работа
		Лекции	*Практические занятия*	*Семи нары*	
101.	Опасности природных компонентов пищевой продукции	12	12		2
102.	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	12	12		2

4.47.2. 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.	Опасности природных компонентов пищевой продукции	2	4	48
2.	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	4	2	44

4.48. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
108.	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
109.	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.

4.2.25. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
49	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
50	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 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.

112. 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.	Опасности природных компонентов пищевой продукции	*9. Устный опрос*
2.	Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания	

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

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

Вопросы к зачету:

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.
60. Идентификация пищевой продукции.

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.Перечень основной и дополнительной учебной литературы,

периодических изданий необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Основная учебная 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.

48.1. Дополнительная учебная литература:

Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие / А. В. Смирнов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2009. - 105 с.

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.

48.2. Периодические издания

Журнал «Защита и карантин растений», «Достижения АПК» и др. за последние»

© ООО "СТА-ПРЕСС", 1996-2013

Журнал «Новое сельское хозяйство» http://www.nsh.ru

49. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

52. Состав программного обеспечения

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.

53. Оборудование и технические средства обучения

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	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

113. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенция	-	ОПК-4

114. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**Знать:** взаимосвязь процессов и биообъектов, назначение и последовательность технологических стадий производства основных биотехнологических продуктов; **Уметь:** применять практические навыки для организации биотехнологических производств и контроля качества продуктов **Владеть:** оценки химического состава сырья различного происхождения, микробиологического подбора соответствующего продуцента и определение способа переработки сырья биотехнологическим способом для получения целевого продукта; выбора методов переработки отходов производства

115. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**7\252**	**7\252**
Контактная работа:	**119**	**16**
Занятия лекционного типа	51	8
Занятия семинарского типа	68	8
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 16	экзамен
Самостоятельная работа (СРС)	**117**	**196**
Из них на выполнение курсовой работы		

(курсового проекта)		

116. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.49. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.49.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
103.	Введение. Основные сведения о микроорганизмах.	6	10	16
104.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	6	10	14
105.	Культивирование тканей и клеток растений.	6	8	14
106.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	6	8	14
107.	Сохранение in vitro генофонда.	6	8	14
108.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	8	8	14
109.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	6	8	15
110.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	7	8	16

4.49.2. 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*	
72.	Введение. Основные сведения о микроорганизмах.	1	1	24
73.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	1	1	26
74.	Культивирование тканей и клеток растений.	1	1	24
75.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	1	1	26
76.	Сохранение in vitro генофонда.	1	1	24
77.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	1	1	24
78.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	1	1	24
79.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	1	1	24

4.50. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
110.	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.
111.	Типовая технологическая схема микробиологического	Способы хранения культур микроорганизмов. Технология получения посевного материала. Приготовление питательных сред. Характеристика и требования к сырью

	производства	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.
112.	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.
113.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	Оплодотворение in vitro. Преодоление постгамной несовместимости. Культивирование семяпочек и незрелых гибридных зародышей.
114.	Сохранение in vitro генофонда.	Коллекции и банки
115.	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.
116.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов. Основные приемы и методы
117.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	Получение безвирусного посадочного материала

4.2.26. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
51.	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.
52.	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.
53.	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.
54.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	Оплодотворение in vitro. Преодоление постгамной несовместимости. Культивирование семяпочек и незрелых гибридных зародышей.
5.	Сохранение in vitro генофонда.	Коллекции и банки
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.
7.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов. Основные приемы и методы
8.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	Получение безвирусного посадочного материала

117. 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. Основные сведения о микроорганизмах.	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Типовая технологическая схема микробиологического производства	
3.	Культивирование тканей и клеток растений.	
4.	Технологии in vitro, облегчающие и ускоряющие традиционный селекционный процесс.	

5.	Сохранение in vitro генофонда.	
6.	Клеточные технологии в создании генетического разнообразия и ценных для селекции исходных форм.	
7.	Биотехнологии на основе изолированных протопластов.	
8.	Клональное микроразмножение и оздоровление растений.	

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

Курсовой проект (курсовая работа)

Примерные темы курсовых работ:

1. Молочнокислые бактерии и их использование в биотехнологии
2. Спиртовое брожение в биотехнологии
3. Уксуснокислое брожение в биотехнологии
4. Производство метана из навозной жижи
5. Стадии биотехнологического производства и его виды.
6. Использование биотехнологических методов очистки сточных вод
7. Биотопливо – перспективное направление биотехнологии
8. Биотехнология в сыроделии.
9. Биотехнологические основы производства кефира
10. Биотехнологические основы квашения капусты
11. Биотехнологические основы пивоварения
12. Биотехнологические основы виноделия
13. Биотехнологические основы хлебопечения
14. Ферментация овощей
15. Производство пищевых добавок
16. Основы производства подсластителей
17. Биотехнологические основы производства лизина
18. Биотехнология в производстве этилового спирта
19. Использование ГМО в пищевом производстве
20. Использование ГМР в производстве растительного сырья
21. Биотехнология в селекции растений
22. Биотрансформация вторичных сырьевых ресурсов сахарного производств.
23. Сычужный фермент в сыроделии.

24. Культивирование микроорганизмов на мелассной барде.
25. Культивирование микроорганизмов на зерно-картофельной и мелассной барде.
26. Биотехнология в производстве кефира
27. Биотехнология в производстве йогурта
28. Биотехнология в производстве сыра
29. Биотехнология в пивоварении
30. Биотехнология в виноделии
31 Биотехнология в производстве кумыса
32. Биотехнология в производстве кефира
33. Биотехнология в производстве уксуса

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

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.

31.Осуществление государственного контроля и надзора за соблюдением государственных стандартов.

32. Маркировка сельскохозяйственной продукции.

33. Требования безопасности в стандартах.

34. Маркировка говядины и телятины.

35. Суть государственного надзора за внедрением стандартов.

36. Требования государственного стандарта к молоку.

37. Стандарт. Разработка стандартов.

38. Стандартизация и классификация мяса.

39. Область применения стандартов.

40. Принципы стандартизации сельскохозяйственной продукции.

41. Роль стандартизации в управлении качеством продукции.

42. Аккредитация испытательных лабораторий (центров).

43. Роль сертификации в повышении конкурентоспособности продукции.

44. Классификация мяса по упитанности.

45. Обязательная и добровольная сертификация.

46. Категории упитанности говядины, баранины и козлятины.

47. Основные цели и принципы сертификации.

48. Классификация мяса по термическому состоянию.

49. Органы по сертификации сельскохозяйственной продукции.

50. Классификация мяса по упитанности, термической обработке и пищевому назначению.

51. Принцип стандартизации и связь с другими дисциплинами.

52. Принципы стандартизация и сертификация продукции животноводства.

53. Измерительные методы исследования качества сельскохозяйственной продукции.

54. Основные показатели качества шерсти.

55. Сущность и задачи стандартизации.

56. Классификация мяса полу и возрасту.

57. Принципы подразделения сельскохозяйственной продукции на группы.

58. Физико-химические показатели качества молока.

59. Аккредитация органов по сертификации

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

Основная учебная литература

3. 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

4. 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.

49.1. Дополнительная учебная литература:

2. 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

5. 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. Пищевая биотехнология: В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии. – М.: КолосС, 2004. – 440с.

7. 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.

8. 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

49.2. Периодические издания

Хранение и переработка сельхозсырья

Сельскохозяйственная биология

Новое сельское хозяйство

Аграрная наука

50. 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

54. **Состав программного обеспечения**

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.

55. Оборудование и технические средства обучения

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

«Биохимия плодов и овощей»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

118. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-4

119. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-4	ИД-1 $_{ПК-13}$ Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	**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

120. Объем дисциплины

Виды учебной работы	***Форма обучения***	
	Очная	*Заочная*
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	4/144	4/144
Контактная работа:	72	32
Занятия лекционного типа	36	14

Занятия практического типа	36	18
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 27	Экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)	45	103
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

121. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.51. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.51.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Лекции .	*Практические занятия*	
111.	Строение растительных клеток и тканей.	8	8	10
112.	Химический состав растительных продуктов	10	10	10
113.	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	10	10	14
114.	Устойчивость (иммунитет) к болезням плодов и овощей	8	8	11

4.51.2. Заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Лекции .	*Практические занятия*	
1	Строение растительных клеток и тканей.	2	6	30
2	Химический состав растительных продуктов	4	4	30
3	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	4	4	30
4	Устойчивость (иммунитет) к болезням плодов и овощей	4	4	13

4.2. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
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. Клетка как мельчайшая жизнеспособная структурная единица живого, сохраняющая все свойства целого организма. Формы клеток. Типы клеток. Структура клеток. Растительные ткани. Функции растительных тканей.
	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. 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-

2		химические свойства белков: молекулярная масса, методы ее определения, оптические, кислотно-основные свойства. Простые белки - проламины, глютелины. Сложные белки 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, 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. 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. Углеводы, их биологическая роль, классификация и номенклатура. 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. 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.
	Процессы, происходящие в плодах	Процессы, происходящие в плодах при хранении. Свежие плоды как живые организмы. Регулирование процессов жизнедеятельности при

3	и овощах при хранении	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. Процессы, происходящие в овощах при хранении. Свежие овощи как живые организмы. Регулирование процессов 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 перидермы. Образование в ответ на инфекцию антибиотических веществ. Реакция сверхчувствительности (некротическая реакция). Фитонциды. Роль фитонцидов в жизни растений Устойчивость овощей против микробиологических заболеваний. Образование раневой перидермы. Образование в ответ на инфекцию антибиотических веществ. Реакция сверхчувствительности (некротическая реакция). Фитонциды. Роль фитоноцидов в жизни растений

4.2.27. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
1.	Строение растительных клеток и тканей.	Строение растительных клеток и тканей. Обмен веществ. Значение воды для жизни организма. Функции растительных тканей.
2.	Химический состав растительных продуктов	Химический состав плодов и овощей. классификация органических веществ. Белки и их функции.
3.	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	Дыхание аэробное и анаэробное. Перезревания и старения плодоовощной продукции. Гидролитические процессы при хранении плодов.
4.	Устойчивость (иммунитет) к болезням плодов и овощей	Устойчивость плодов и овощей против микробиологических заболеваний. Образование раневой перидермы. Фитонциды. Роль фитонцидов в жизни растений

122. 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.	Строение растительных клеток и тканей.	**УСТНЫЙ ОПРОС**
2.	Химический состав растительных продуктов	
3.	Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении	
4.	Устойчивость (иммунитет) к болезням плодов и овощей	

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

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 ложность 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.

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

Основная учебная 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 c.— 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 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 15920.— ЭБС «IPRBOOKS», по паролю

50.1. Дополнительная учебная литература:

1. Плакунов В.К. Основы динамической биохимии [Электронный ресурс]: учебник/ Плакунов В.К., Николаев Ю.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Логос, 2010.— 216 c.— 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 c.— 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.
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

50.2. Периодические издания

1.Хранение и переработка сельхозсырья
2.Сельскохозяйственная биология

51. 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/defaultx.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

*56.*Состав программного обеспечения

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.

- пакетприкладныхпрограмм 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, SCIENCETEHNOLOGY – 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 MATHSEARCH – специальная поисковая система по статистической обработке.

57. Оборудование и технические средства обучения

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 хранения и переработки плодов и овощей»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

123. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Общепрофессиональные компетенции	-	ОПК- 4.

124. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК- 4.	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**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:** 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.

125. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**6/216**	**6/216**
Контактная работа:	**48**	**28**
Занятия лекционного типа	24	14
Занятия семинарского типа	24	14
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 27	Зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**69**	**112**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

126. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.52. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.52.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
115.	Биохимическая характеристика плодов и овощей	4	6	23
116.	Хранение плодов и овощей	10	8	20
117.	Переработка плодов и овощей	10	10	26

4.52.2. 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*	
80.	Биохимическая характеристика плодов и овощей	4	4	42
81.	Хранение плодов и овощей	4	6	40
82.	Переработка плодов и овощей	6	4	42

4.53. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
118.	Биохимическая характеристика плодов и овощей	Общая характеристика химического состава плодов и овощей. Пищевое, диетическое и лечебное значение плодоовощной продукции. Нормы потребления плодов и овощей. 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 лежкоспособ-ности плодов и овощей. Количественные и качественные изменения пектиновых веществ. Желирующие

		свойства пектина. Продукты, получаемые на основе пектинов.
119.	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.
		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.
		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 питания. Влияние норм удобрений и орошения на лежкость, устойчивость к патогенам, ферментативную активность, функциональные расстройства плодов и овощей.
120.	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.
		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.
		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. 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.

4.2.28. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
55.	Биохимическая характеристика 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. Дахание — 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.
		Виды потерь плодоовощной продукции 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.
56.	Хранение плодов и овощей	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. 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.
		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.
57.	Переработка плодов и овощей	Технологические операции. Оборудование поточных линий по производству 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 картофелепродуктов: жареного хрустящего картофеля, крекеров, котлет и биточков, сухого картофельного пюре и крупки. Оборудование. Условия хранения картофелепродуктов. 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.

127. 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.	Биохимическая характеристика плодов и овощей	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Хранение плодов и овощей	
3.	Переработка плодов и овощей	

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

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

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 фито- патогенным 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 и 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. Дозаривание 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.

6.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, периодических изданий

необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Основная учебная литература
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 паролюЭкспертиза 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

51.1. Дополнительная учебная литература:

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

Технология переработки продукции растениеводства/Под ред. Н.М.Личко.–М,: КолосС, 2006.

Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства/Под редакцией доктора сельскохозяйственных наук, профессора В.И.Филатова.-М.:КолосС,2004.

Послеуборочная обработка и хранение зерна//Вобликов Е.М. и другие// Ростов –на-Дону, 2001.

Маленький Б.Е., Лебедев В.Б., Винников Г.А.Технология приемки, хранения и переработки зерна.-М.:Агропромиздат, 1990.

101.

51.2. Периодические издания
Животноводство России
Хранение и переработка сельхозсырья
Кормопроизводство

52. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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

58. **Состав программного обеспечения**

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.

59. Оборудование и технические средства обучения

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

«Биохимия молока и мяса»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

128. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-2

129. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-2	ИД-1$_{ПК}$-12 Реализует технологии переработки продукции животноводства	**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

130. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4\144**	**5\180**
Контактная работа:	**36**	**48**
Занятия лекционного типа	36	24
Занятия семинарского типа	36	24
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	Экзамен 27	Экзамен 9
Самостоятельная работа (СРС)	**45**	**123**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

131. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.54. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.54.1. Очная 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*	
118.	Химический состав молока	4	4	2	4
119.	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок	6	6		6

120.	Пороки молока биохимического происхождения	4	4		6
121.	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	4	4		6
122.	Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна.	4	4		6
123.	Динамика автолитических послеубойных процессов в мясе и ее варианты у различных видов сельскохозяйственных животных.	4	4		6
124.	Технологические пороки созревания мяса.	4	4		4
125.	Химический состав молока	6	6		8

4.54.2. 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		30
3.	Пороки молока биохимического происхождения	6	6		30

4.	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	6	6		43

4.55. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
121.	Химический состав молока	Понятие о биохимии. История развития биохимических исследований молока и молочных продуктов. Химический состав молока.
122.	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.
123.	Пороки молока биохимического происхождения	Пороки молока биохимического происхождения. Процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок.
124.	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани. Сократительные белки мышечного волокна. Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна.

4.2.29. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
58	Химический состав молока	Понятие о биохимии. История развития биохимических исследований молока и молочных продуктов. Химический состав молока.
59	Биохимические и физико-химические процессы при	Биохимические и физико-химические процессы при обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок.

	обработке молока, при выработке питьевого молока, сливок	
60	Пороки молока биохимического происхождения	Пороки молока биохимического происхождения. Процессы, протекающие при выработке питьевого молока, сливок.
61	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани	Биохимические функции, строение и состав мышечной ткани. Сократительные белки мышечного волокна. Особенности аминокислотного состава белков мышечного волокна.

132. 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.	Химические изменения при консервировании. Фальсификация молока.	*Устный опрос*
2.	Изменение химического состава молока под влиянием зоотехнических факторов.	
3.	Влияние различных температурных режимов хранения замороженного мяса на его биохимический статус.	
4.	Применение биологически активных веществ для улучшения качества мяса.	

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

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

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.

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

Основная учебная литература
http://www.iprbookshop.ru
http://www.knigafund.ru.
http://www.e.lanbook.ru.
http://www.geotar.ru.

52.1. Дополнительная учебная литература:
http://www.iprbookshop.ru.
http://www.znanium.ru.
http://www.bibliotech.ru.

52.2. Периодические издания
Все о мясе
Животноводство России
Сельскохозяйственная биология

53. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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.
обработке.

60. **Состав программного обеспечения**

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.

61. Оборудование и технические средства обучения

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 переработки зерна и хлебопечения»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

133. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-1

134. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-1	ИД-1$_{ПК-10}$ Реализует технологии производства плодоовощной продукции	**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.

135. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	**4/144**
Контактная работа:	**68**	**16**
Занятия лекционного типа	34	8
Занятия семинарского типа	34	8
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	экзамен	зачет 4
Самостоятельная работа (СРС)	**76**	**124**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

136. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.56. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.56.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
126.	Мукомольное производство	20	20	24
127.	Переработка зерна в крупу	24	24	26
128.	Хлебопекарное производство	24	24	26

4.56.2. 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*	
83.	Мукомольное производство	2	4	40
84.	Переработка зерна в крупу	2	2	42
85.	Хлебопекарное производство	4	2	42

4.57. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
125.	Мукомольное производство	Введение. Мукомольное производство. Виды помолов. Классификация помолов. Формирование помольной партии. 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.
126.	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.
127.	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 при выпечке хлеба. Хранение хлебобулочных изделий. Выход хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба

4.2.30. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
62.	Мукомольное производство	Введение. Мукомольное производство. Виды помолов. Классификация помолов. Формирование помольной партии. 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.
63.	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.
64.	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 при выпечке хлеба. Хранение хлебобулочных изделий. Выход хлеба. Факторы, влияющие на выход хлеба. Пути снижения потерь и затрат при производстве хлеба.

137. 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.	Мукомольное производство	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Переработка зерна в крупу	
3.	Хлебопекарное производство	

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

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

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. Выхода и сорта муки.
6. Особенности технологического процесса на предприятиях малой мощности.
7. Ассортимент и качество муки.
8. Хранение муки. Созревание муки.
9. Причины порчи муки при хранении.
10. .Характеристика крупяного сырья.
11. Ассортимент крупы.
12. Структурная схема технологического процесса получения крупы
13. .Основные операции подготовки зерна к переработке в крупу.

14. Основы технологии производства крупы..
15. .Калибрование и шелушение зерна. Определение эффективности шелушения.
16. Сортирование продуктов шелушения.
17. Шлифование и полирование крупы.
18. Показатели качества крупы.
19. Пищевая ценность хлеба.
20. Ассортимент хлебобулочных изделий.
21. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
22. Хлебопекарные свойства муки.
23. Технологический процесс приготовления хлеба. Основные операции.
24. Способы приготовления теста.
25. Обработка, разделка теста, выпечка.
26. Выход хлеба
27. Показатели качества хлеба.
28. Дефекты и болезни хлеба.
29. Технология производства макаронных изделий.
30. Показатели качества макаронных изделий.
31. Химический состав и пищевая ценность растительных масел.
32. Ассортимент и классификация растительных масел.
33. Характеристика и виды масличного сырья, используемые для получения растительных масел.
34. Технология производства растительных масел.
35. .Способы получения растительных масел.
36. Очистка растительных масел
37. Показатели качества и дефекты растительных масел.
38. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел
39. Значение комбикормов
40. Краткая характеристика продукции комбикормовой промышленности.
41. Сырье для выработки комбикормов
42. Рецепты комбикормов
43. Технология производства комбикормов
44. Контроль качества сырья и комбикормов.
45. Хранение комбикормов.
46. Ассортимент и пищевая ценность соевых белковых продуктов.
47. Производство жирной и обезжиренной соевой муки и крупы.

48. .Производство соевых белковых концентратов.
49. .Получение изолятов соевых белков
50. .Переработка соевых семян на установках малой производительности
51. Ассортимент и классификация растительных масел.
52. Характеристика и виды масличного сырья, используемые для получения растительных масел.
53. Технология производства растительных масел.
54. Способы получения растительных масел.
55. Очистка растительных масел
56. Показатели качества и дефекты растительных масел.
57. Побочные продукты производства и рафинации растительных масел
58. Значение комбикормов
59. Краткая характеристика продукции комбикормовой промышленности.
60. Сырье для выработки комбикормов

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

Основная учебная литература

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

53.1. Дополнительная учебная литература:

4. 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
5. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС. 2006.
6. Личко Н.М., Курдина В.Н., Мельников Е.М. Технология переработки растениеводческой продукции. М.: КолосС. 2008.

53.2. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

54. 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

***62.* Состав программного обеспечения**

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.

63. Оборудование и технические средства обучения

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 хлебобулочных и макаронных изделий»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

138. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-2

139. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-2	ИД-1$_{ПКР2}$ Реализует технологии переработки продукции растениеводства	**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.

Объем

140. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.58. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.58.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	
		Лекции	*Практические занятия*	
). .	Технология производство хлебобулочных изделий.	17	17	40
). .	Технология производства макаронных изделий	17	17	36

4.58.2. 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	Технология производства хлебобулочных изделий. изделий.	4	4	64
2	Технология производства макаронных изделий	4	4	60

4.2. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
8.	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
9.	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.

4.2.31. Содержание практических занятий

№ 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

141. 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 хлебобулочных изделий.	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Технология производства макаронных изделий.	

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

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

1. Технологические характеристики муки
2. Технологические характеристики крахмала и его роль в формировании качества те- ста
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. Каковы 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. Какие виды замесов макаронного теста Вы знаете?В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
39. Что такое рецептура макаронного теста? В какой последовательности производят ее составление и расчет?
40. Как вводят добавки в макаронное тесто?
41. Каким образом проводят контроль работы дозатор муки и воды?
42. Какой должен быть внешний вид макаронного теста к концу замеса?
43. Назовите основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
44. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста?
45. Чем отличается мягкий режим сушки от жесткого?
46. В чем причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки?
47. В чем назначение вакуумировапия теста и на какой стадии производства его целесообразно применить?
48. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?
49. Каковы основные факторы, влияющие на свойства теста?
50. Как влияют па скорость прессования влажность и температура теста?
51. Какова оптимальная температура теста перед матрицей?
52. От каких факторов зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
53. Каковы основные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?
54. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий и каково назначение каждой из них?
55. К каких случаях применяют тот или иной способ раскладки сырых изделий?
56. Какие параметры воздуха влияют на скорость сушки макаронных изделий?
57. Как изменяются свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания?
58. Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
59. Изобразить схемы матриц для формования вермишели и лапши.
60. Каковы главные недостатки кассетного способа сушки?
61. В чем состоит контроль режима сушки макаронных изделий?
62. Что такое стабилизация высушенных изделий
63. Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий?
64. Каковы основные правила хранения макаронной продукции?
65. По каким показателям оценивают качество готовых макаронных

изделий?
66. От чего зависят такие показатели как вкус и запах макаронных изделий?
67. В результате чего увеличивается степень шероховатости поверхности изделий?
68. Какие изделия относят к деформированным?
69. Что называют макаронным ломом и крошкой?
70. Каковы главные факторы, влияющие на величину кислотности и прочности макаронных изделий?
71. Характеристика зерна, как объекта переработки зерна в муку (строение зерна, его химический состав, физико-химические и структурно- механические свойства.
72. Основные операции подготовки зерна к помолу.
73. Размол зерна и формирование сортов муки.
74. Виды помолов пшеницы и ржи
75. Выхода и сорта муки.
76. Особенности технологического процесса на предприятиях малой мощности.
77. Ассортимент и качество муки.
78. Хранение муки. Созревание муки.
79. Причины порчи муки при хранении.
80. .Характеристика крупяного сырья.
81. Ассортимент крупы.
82. Структурная схема технологического процесса получения крупы
83. .Основные операции подготовки зерна к переработке в крупу.
84. Основы технологии производства крупы..
85. .Калибрование и шелушение зерна. Определение эффективности шелушения.
86. Сортирование продуктов шелушения.
87. Шлифование и полирование крупы.
88. Показатели качества крупы.
89. Пищевая ценность хлеба.
90. Ассортимент хлебобулочных изделий.
91. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении.
92. Хлебопекарные свойства муки.
93. Технологический процесс приготовления хлеба. Основные операции.
94. Способы приготовления теста.
95. Обработка, разделка теста, выпечка.
96. Выход хлеба
97. Показатели качества хлеба.
98. Дефекты и болезни хлеба.

99. Ассортимент и пищевая ценность соевых белковых продуктов.

100. Производство жирной и обезжиренной соевой муки и крупы.

101. .Производство соевых белковых концентратов.

102. .Получение изолятов соевых белков

103. Значение комбикормов

104. Краткая характеристика продукции комбикормовой промышленности.

105. Сырье для выработки комбикормов

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

Основная учебная 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

54.1. Дополнительная учебная литература:

7. 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
8. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС. 2006.
9. Личко Н.М., Курдина В.Н., Мельников Е.М. Технология переработки растениеводческой продукции. М.: КолосС. 2008.

54.2. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

55. 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

64. Состав программного обеспечения

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.

65. Оборудование и технические средства обучения

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**
-оборудованная лекционная аудитория;
- специализированная аудитория (компьютерный класс);
- компьютерное оборудование;
- проектор

Рабочая программа дисциплины

«Технология кондитерских изделий»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

142. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-2

143. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-2	ИД-1$_{ПКР2}$ Реализует технологии переработки продукции растениеводства	**Знать**: - фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; -современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты; -стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; **Уметь:** -осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; -разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья. -определять и анализировать свойства сырья и

		полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; -применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; -применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; **Владеть:** -способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья; -способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; -готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; -способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; -готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

Объем

144. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.59. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.59.1. Очная 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.	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Ассортимент макаронных изделий	6	6	10
2.	Подготовка сырья к производству	6	6	10
3.	Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий	6	6	20
4.	Приготовления макаронного теста	8	8	20
5.	Прессование и вакуумная обработка теста. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции	8	8	16

4.59.2. 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	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Ассортимент макаронных изделий	4	4	64
2	Аппаратурно-технологическая схема производства макаронных изделий	4	4	60

4.2. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Общая характеристика макаронных изделий	Введение. Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Классификация ассортимент макаронных изделий. Основные стадии и производства макаронных изделий.
2.	Подготовка сырья к производству	Подготовка муки. Подготовка добавок
3.	Аппаратурно--технологическая схема производства макаронных изделий	Аппаратурно-технологическая схема производства длиннотрубчатых и короткорезаных макаронных изделий. Технологический процесс производства макаронных изделий (этапы).
4.	Приготовления макаронного теста.	Приготовления макаронного теста. Виды замесов макаронного теста. Составление и расчет рецептуры, замес теста. Коллоидные и ферментативные процессы. Оценка качества теста.
5.	Прессование и вакуумная обработка теста. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции.	Обдувка сырых изделий. Резка, штампование и раскладка изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Свойства макаронного теста как объекта сушки. Режимы сушки. Охлаждение. Стабилизация. Упаковка и хранение. Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака. Упаковка продукции и упаковочные материалы. Правила хранения продукции и причины порчи.

4.2.32. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
1.	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Общая характеристика макаронных изделий	Введение. Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Классификация ассортимент макаронных изделий. Основные стадии и производства макаронных изделий.
2.	Подготовка сырья к производству	Подготовка муки. Подготовка добавок
3.	Аппаратурно--технологическая схема производства макаронных изделий	Аппаратурно-технологическая схема производства длиннотрубчатых и короткорезаных макаронных изделий. Технологический процесс производства макаронных изделий (этапы).
4.	Приготовления макаронного теста.	Приготовления макаронного теста. Виды замесов макаронного теста. Составление и расчет рецептуры, замес теста. Коллоидные и ферментативные процессы. Оценка качества теста.
5.	Прессование и вакуумная обработка теста. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции.	Обдувка сырых изделий. Резка, штампование и раскладка изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Свойств а макаронного теста как объекта сушки. Режим ы сушки. Охлаждение. Стабилизация. Упаковка и хранение. Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака. Упаковка продукции и упаковочные материалы. Правила хранения продукции и причины порчи.

145. 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)

№	Контролируемые разделы (темы)	Наименование оценочного

п/п		средства
1.	Перспективы и проблемы развития макаронной промышленности. Общая характеристика макаронных изделий	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Подготовка сырья к производству	
3.	Аппаратурно-- технологическая схема производства макаронных изделий	
4.	Приготовления макаронного теста.	
5.	Прессование и вакуумная обработка теста. Разделка сырых макаронных изделий. Сушка и охлаждение макаронных изделий. Сортировка, упаковка и хранение готовой продукции.	

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

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

1. Назначение вакуумирования теста и стадии производства его целесообразного применения.
2. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?
3. Каковы основные факторы, влияющие на свойства теста?
4. Как влияют на скорость прессования влажность и температура теста?
5. Какова оптимальная температура теста перед матрицей?
6. От каких факторов зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
7. Каковы основные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?
8. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий и каково назначение каждой из них?
9. К каких случаях применяют тот или иной способ раскладки сырых изделий?
10. Какие параметры воздуха влияют на скорость сушки макаронных изделий?

11. Как изменяются свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания?
12. Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
13. Изобразить схемы матриц для формования вермишели и лапши.
14. Каковы главные недостатки кассетного способа сушки?
15. В чем состоит контроль режима сушки макаронных изделий?
16. Что такое стабилизация высушенных изделий?
17. Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий?
18. Каковы основные правила хранения макаронной продукции?
19. По каким показателям оценивают качество готовых макаронных изделий?
20. От чего зависят такие показатели как вкус и запах макаронных изделий?
21. В результате чего увеличивается степень шероховатости поверхности изделий?
22. Какие изделия относят к деформированным?
23. Что называют макаронным ломом и крошкой?
24. Каковы главные факторы, влияющие па величину кислотности и прочности макаронных изделий?
25. Какие требования предъявляет ГОСТ к цвету, поверхности, излому, состоянию макаронных изделий после варки? Каковы главные факторы, влияющие на эти показатели?
26. Каковы возможные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий при разделке и способы их устранения?
27. Дополнительное сырье для производства мак. изд.
28. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
29. Коллоидные процессы.
30. Ферментативные процессы
31. Вакуумная обработка теста
32. Аппаратурно-технологическая схема приготовления длиннотрубчатых макаронных изделий.
33. Аппаратурно-технологическая схема приготовления короткорезанпых макаронных изделий.
34. Сушка и охлаждение мак. изд.
35. Конвективный способ сушки мак. изд.
36. Стабилизация и охлаждение мак. изд.
37. Какие виды замесов макаронного теста Вы знаете?
38. В каких случаях используют тот или иной вид замеса?
39. Что такое рецептура макаронного теста? В какой последовательности производят ее составление и расчет?
40. Как вводят добавки в макаронное тесто?
41. Каким образом проводят контроль работы дозатор муки и воды?
42. Какой должен быть внешний вид макаронного теста к концу замеса?
43. Назовите основные дефекты макаронного теста и меры по их устранению.
44. Какова цель уплотнения и формования макаронного теста?
45. Чем отличается мягкий режим сушки от жесткого?
46. В чем причина образования трещин в макаронных изделиях во время сушки?

47. В чем назначение вакуумировапия теста и на какой стадии производства его целесообразно применить?
48. При каких условиях проявляются упругие и пластические свойства уплотненного макаронного теста?
49. Каковы основные факторы, влияющие на свойства теста?
50. Как влияют па скорость прессования влажность и температура теста?
51. Какова оптимальная температура теста перед матрицей?
52. От каких факторов зависит степень шероховатости поверхности макаронных изделий?
53. Каковы основные причины возникновения дефектов сырых макаронных изделий?
54. Из каких операций состоит разделка сырых макаронных изделий и каково назначение каждой из них?
55. К каких случаях применяют тот или иной способ раскладки сырых изделий?
56. Какие параметры воздуха влияют на скорость сушки макаронных изделий?
57. Как изменяются свойства сырых макаронных изделий в процессе высушивания?
58. Перечислите основные стадии производства макаронных изделий.
59. Изобразить схемы матриц для формования вермишели и лапши.
60. Каковы главные недостатки кассетного способа сушки?
61. В чем состоит контроль режима сушки макаронных изделий?
62. Что такое стабилизация высушенных изделий
63. Какие материалы используют для упаковки макаронных изделий?
64. Каковы основные правила хранения макаронной продукции?
65. По каким показателям оценивают качество готовых макаронных изделий?
66. От чего зависят такие показатели как вкус и запах макаронных изделий?
67. В результате чего увеличивается степень шероховатости поверхности изделий?
68. Какие изделия относят к деформированным?
69. Что называют макаронным ломом и крошкой?
70. Каковы главные факторы, влияющие на величину кислотности и прочности макаронных изделий?
71. Характеристика зерна, как объекта переработки зерна в муку (строение зерна, его химический состав, физико-химические и структурно- механические свойства.
72. Основные операции подготовки зерна к помолу.
73. Размол зерна и формирование сортов муки.
74. Виды помолов пшеницы и ржи
75. Выхода и сорта муки.
76. Особенности технологического процесса на предприятиях малой мощности.

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

Основная учебная литература

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

55.1. Дополнительная учебная литература:

10. 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
11. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС. 2006.
12. Личко Н.М., Курдина В.Н., Мельников Е.М. Технология переработки растениеводческой продукции. М.: КолосС. 2008.

55.2. Периодические издания

Агротехника и технологии

Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья

56. 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

66. Состав программного обеспечения

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.

67. Оборудование и технические средства обучения

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	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКО-5

146. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКО-5	ИД-1$_{ПК}$-5 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	**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;

147. Объем 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)	-	-

148. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.60. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.60.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
131.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	7	8	18
132.	Эксплуатация технического оборудования	10	9	20

4.60.2. 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*	
86.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	2	2	30
87.	Эксплуатация технического оборудования	2	2	30

4.61. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
130.	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.
131.	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.

4.2.33. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
67	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).
68	Эксплуатация технического оборудования	**Тема 8. Хранение машин.** Виды, способы хранения машин и материально-техническая база хранения. Организация и технология производства работ на машинном дворе.

149. 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.	Эксплуатация машинно-тракторного парка	Устный опрос
2.	Эксплуатация технического оборудования	

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

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

1. Вспомогательные операции производственного процесса.
2. Единица измерения объема выполненных работ.
3. Понятие «Условный эталонный трактор»
4. Транспортные операции производственного процесса.
5. Сущность понятия «Производственный процесс».
6. Понятие «Технологический процесс».
7. Вычисление коэффициента буксования.
8. Эргономические показатели оценки качества производственного процесса.
9. Экономические показатели в эксплуатации МТП.
10. Показатели надежности производственного процесса.
11. Понятие и сущность динамики агрегата.
12. Понятие и сущность кинематики агрегата.
13. Понятие «Радиус поворота».
14. Мероприятия ТО-1 МТ и оборудований.
15. Мероприятия ТО-2 МТ и оборудований

16. Мероприятия ТО-3 МТ и оборудований.
17. Капитальный ремонт
18. Текущий ремонт
19. Виды техобслуживания.
20. Виды ремонта.
21. Хранение машин.
22. Проведение диагностики машин и значимость.
23. Параметры диагностирования МТ и оборудований.
24. Периодичность техобслуживаний.
25. Периодичность ТО тракторов и самоходных шасси
26. Классификация средств ТО
27. Устройство центральных мастерских
28. Устройство машинного двора
29. Устройство гаража
30. Устройство нефтесклада

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

Основная учебная литература

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

Глущенко Н.А., Глущенко Л.Ф. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства. – М.: КолосС, 2009.- 303с.

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

56.1. Дополнительная учебная литература:

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

Богатырев А.В., Лехтер В.Р. Тракторы и автомобили. – М.: КолосС, 2008. – 400с.

Механизация и электрификация сельскохозяйственного производства/ Тарасенко А.П. и др. – М.: КолосС, 2004. – 552с.

Механизация и технология животноводства/ Кирсанов В.В., Мурусидзе Д.Н., Некрашевич В.Ф. и др. – М.: КолосС, 2007. – 584с.

56.2. Периодические издания

Хранение и переработка сельхозсырья

Сельскохозяйственная биология

Новое сельское хозяйство
Аграрная наука

57. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

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.

68. **Состав программного обеспечения**

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.

69. Оборудование и технические средства обучения

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

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

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПКР-5

150. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-5	ИД-1ПК-14 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	**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.

151. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**5/180**	**5/180**
Контактная работа:	**72**	**12**
Занятия лекционного типа	36	6
Занятия семинарского типа	36	6
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	зачет	зачет
Самостоятельная работа (СРС)	**108**	**164**
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

152. *Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий*

4.62. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.62.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
133.	Классификация и безопасность технологических добавок.	6	6	18
134.	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продукт.	6	6	18
135.	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.	6	6	18
136.	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества.	6	6	18
137.	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.	6	6	18

138.	Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки).	6	6	18

4.62.2. 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*	
88.	Классификация и безопасность технологических добавок.	1	1	28
89.	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продукт.	1	1	28
90.	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.	1	1	28
91.	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов. Подслащивающие вещества.	1	1	26
92.	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.	1	1	26
93.	Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки).	1	1	26

4.63. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
132.	Классификация и безопасность технологических добавок.	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.
133.	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продукт.	Пищевые красители. Классификация. Натуральные и синтетические красители. Особенности использования в пищевых продуктах. Способы и нормы внесения. Цветокорректирующие пищевые добавки.
134.	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.	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.

4.2.34. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	*Содержание практического занятия*
69.	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.
70.	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.
71.	Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов (технологические добавки).	Регуляторы кислотности. Пеногасители и антивспенивающие агенты. Эмульгирующие соли. Разрыхлители. Носители, растворители, разбавители. Средства для капсулирования. Средства для таблетирования. Разделители. Пропелленты. Диспергирующие агенты.

153. 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.	Классификация и безопасность технологических добавок.	Устный опрос
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).	

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

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

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
31. Комкованию порошкообразных продуктов.
32. Процессы, приводящие к образованию комков.
33. Технологичесике добавки, снижающие влажность продуктов.
34. Технологичесике добавки, предотвращающие ухудшение качества порошкообразных продуктов.
35. Назначение вкусовых веществ.
36. Характеристика свойств основных пищевых добавок, влияющих на вкус продуктов.
37. Пищевые кислоты.
38. Соли.
39. Сладкие и подщелачивающие вещества.
40. Природные подсластители
41. Сахаристые крахмалопродукты.
42. Сахарозаменители.

43. Синтетические (интенсивные) подсластители.
44. Ароматизаторы.
45. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат.
46. Консерванты.
47. Антибиотики.
48. Антиокислители и их синергисты.
49. Общие сведения и применение консервантов.
50. Общие сведения и применение антиокислителей.
51. Регуляторы кислотности.
52. Пеногасители и антивспенивающие агенты.
53. Эмульгирующие соли.
54. Разрыхлители.
55. Носители, растворители, разбавители.
56. Средства для капсулирования.
57. Средства для таблетирования.
58. Разделители.
59. Пропелленты.
60. Диспергирующие агенты.

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

Основная учебная литература

Технологии пищевых производств. А.П.Нечаев, И.С.Шуб, О.М.Аношина и др.; Под ред. А.П.Нечаева.- М.: КолосС, 2005.- 768с.
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
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
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

57.1. Дополнительная учебная литература:

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 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/. 5715.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
Нечаев, А. П. Пищевые добавки : учебник / Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. - М. : Колос, Колос-Пресс, 2002. - 256 с.
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.
Пищевые добавки и контаминанты : [пер. с англ.] /Совмест. программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. - М. : Весь мир, 2007. - 496 с.
ЭБС «Znanium. com.»
Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с
Смирнов, Е.В. Пищевые красители : справочник / Е.В. Смирнов. - СПб. : Профессия, 2009. - 352 с.
Болотов, В.М. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение / В.М. Болотов, А.П. Нечаев, Л.А. Сарафанова. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 240 с
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.
Смирнов, Е. В. Пищевые ароматизаторы : справочник / Е.В. Смирнов. - СПб. : Профессия, 2008. - 736 с.
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.
Введение в технологию продуктов питания: лабораторный практикум/ Кульнева Н.Г. и др. – СПб.: Троицкий мост, 2012 – 120 с
Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие для студентов вузов / [Г.М. Мелькина и др.]. - М. : КолосС, 2006. - 255 с. :
Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: учебник/ С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - Спб.: Троицкий мост, 2011. - 408 с.

.

57.2. Периодические издания

Техника и технология пищевых производств

58. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

http://www.iprbookshop.ru — ЭБС «IPRbooks»
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

70. Состав программного обеспечения

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.

71. Оборудование и технические средства обучения

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 БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ»

Направление подготовки	Технология производства и переработки с/х продукции
Код	35.03.07
Направленность (профиль)	«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Грозный, 2021 г.

154. Перечень компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональная компетенция рекомендуемая	Реализация технологии производства плодоовощной продукции	ПКР-1

155. Компетенции, индикаторы их достижения и результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Код и наименование индикатора компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПКР-1.1	ИД-1 ПКА-10 Реализует технологии плодоовощной продукции	**Знать:**–технологию производства безалкогольных напитков, методы обработки и хранения безалкогольных напитков, технологические характеристики безалкогольных напитков; **Уметь: –** подтверждать инженерными расчетами соответствие режимов технологического процесса; – анализировать условия и регулировать режим работы по технологии производства безалкогольных напитков; – проводить исследования технологии производства с целью оптимизации режимов; **Владеть:** – составлением аппаратурно-процессуальных схем приготовления различных безалкогольных напитков

156. Объем дисциплины

Виды учебной работы	*Формы обучения*	
	Очная	***Заочная***
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	**4/144**	
Контактная работа:	**24**	
Занятия лекционного типа	1. 12	
Занятия семинарского типа	2. 12	
Промежуточная аттестация: зачет / зачет с оценкой / экзамен*	экзамен	
Самостоятельная работа (СРС)	**120**	
Из них на выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-

157. ***Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий***

4.64. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

4.64.1. Очная форма обучения

№ п/п	**Раздел/тема**	**Виды учебной работы (в часах)**		
		Контактная работа		Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа	**Занятия семинарского типа**	
		Лекции	*Практические занятия*	
139.	Технология производства безалкогольных напитков.	1	2	16
140.	Технология производства кваса. Сырье для производства кваса	2	1	24
141.	Производство полуфабрикатов для производства безалкогольных напитков	2	2	22
142.	Микроорганизмы, используемые в производстве кваса Приготовление	2	2	18

	закваски для сбраживания кваса.			
143.	Приготовление и сбраживание квасного сусла. Болезни кваса.	1	2	20
144.	Производство безалкогольных напитков. Классификация и характеристика безалкогольных напитков. Сырье и вспомогательные материалы для безалкогольных напитков.	2	1	10
145.	Получение газированных вод. Розлив напитков. Промышленный розлив минеральных вод. Классификация минеральных вод.	1	2	10
Итого		12	12	120
Итого		4	4	60

4.65. Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

4.2.1. Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
135.	Технология производства безалкогольных напитков.	Введение в курс дисциплины «Технология безалкогольных напитков» основные цели и задачи. Производства без алкогольных напитков в России и зарубежом. Основные марки безалкогольных напитков на Северном Кавказе. Производство безалкогольных напитков в Чеченской Республике.
136.	Технология производства кваса. Сырье для производства кваса	Производство кваса: традиции и современность. Современные способы производства кваса. Рожь, ржаной солод. Сахар и натуральные сахаросодержащие продукты. Другие виды сырья для производства кваса.
137.	Производство полуфабрикатов для производства безалкогольных напитков.	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.
138.	Микроорганизмы,	Характеристика квасных дрожжей и молочнокислых

	используемые в производстве кваса Приготовление закваски для сбраживания кваса.	бактерий. Размножение закваски для сбраживания кваса.
139.	Приготовление и сбраживание квасного сусла. Болезни кваса.	Способы 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.
140.	Производство безалкогольных напитков. Классификация и характеристика безалкогольных напитков. Сырье и вспомогательные материалы для безалкогольных напитков.	Классификация и характеристика безалкогольных напитков по видам, группам, типам, способу обработки. Сахар и сахарозаменители, кислоты, красители, ароматические вещества, загустители, эмульгаторы. Получение сахарного сиропа. Получение колера. Способы получение купажного сиропа. Способы получения купажного сиропа.
141.	Получение газированных вод. Розлив напитков. Промышленный розлив минеральных вод. Классификация минеральных вод.	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.

4.2.35. Содержание практических занятий

№ п/п	**Наименование темы (раздела) дисциплины**	***Содержание практического занятия***
72.	Технология производства безалкогольных напитков.	Введение в курс дисциплины «Технология безалкогольных напитков» основные цели и задачи. Производства без алкогольных напитков в России и зарубежом. Основные марки безалкогольных напитков на Северном Кавказе. Производство безалкогольных напитков в Чеченской Республике.
73.	Технология производства кваса. Сырье для производства кваса	Производство кваса: традиции и современность. Современные способы производства кваса. Рожь, ржаной солод. Сахар и натуральные сахаросодержащие продукты. Другие виды сырья для производства кваса.
74.	Производство полуфабрикатов для производства кваса. Производство концентратов квасного сусла.	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.
75.	Микроорганизмы, используемые в производстве кваса Приготовление закваски для сбраживания кваса.	Характеристика квасных дрожжей и молочнокислых бактерий. Размножение закваски для сбраживания кваса.
76.	Приготовление и сбраживание квасного сусла. Болезни кваса.	Способы 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.
77.	Производство безалкогольных напитков. Классификация и характеристика безалкогольных напитков. Сырье и вспомогательные материалы для безалкогольных напитков.	Классификация и характеристика безалкогольных напитков по видам, группам, типам, способу обработки. Сахар и сахарозаменители, кислоты, красители, ароматические вещества, загустители, эмульгаторы. Получение сахарного сиропа. Получение колера. Способы получение купажного сиропа. Способы получения купажного сиропа.
78.	Получение газированных вод. Розлив напитков. Промышленный розлив минеральных вод. Классификация минеральных вод.	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.

158. 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.	*УСТНЫЙ ОПРОС*
2.	Технология производства кваса. Сырье для производства кваса	
3.	Производство полуфабрикатов для производства безалкогольных напитков.	
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 к**о**нтроля.

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

3. Исторические аспекты развития и современное состояние производства кваса.
4. Рожь как основное сырье для квасоварения.
5. Средний химический состав зерна ржи. Физико-химические показатели.
6. Особенности производства ржаного солода (ферментированный и неферментированный солод).
7. Физико-химические показатели ржаного сухого солода для производства кваса, концентрата кваса и ККС.
8. Характеристика схем производства ККС.
9. Особенности затирания зернопродуктов в производстве ККС с использованием различных видов сырья.
10. Способы фильтрования заторов.
11. Упаривание квасного сусла.
12. Термообработка и розлив ККС.
13. Показатели качества ККС.
14. Получение концентратов и экстрактов квасов.
15. Характеристика квасных дрожжей и молочнокислых бактерий.
16. Размножение закваски для сбраживания кваса.

17. Способы получения квасного сусла.
18. Способы сбраживания квасного сусла и купажирования кваса.
19. Физико-химические показатели кваса.
20. Болезни кваса. Ослизнение кваса. Уксуснокислое скисание.
21. Поражение плесневыми грибами.
22. Порча кваса, вызываемая гнилостными термобактериями.
23. Порча кваса, вызываемая попаданием диких дрожжей.
24. Классификация и характеристика безалкогольных напитков по видам, группам, типам, способу обработки.
25. Сахар и сахарозаменители.
26. Кислоты.
27. Красители.
28. Ароматические вещества.
29. Загустители, эмульгаторы.
30. Плоды и ягоды, используемые для производства полуфабрикатов для безалкогольных напитков.
31. Получение натуральных и спиртованных соков.
32. Получение концентрированных соков и экстрактов.
33. Производство настоев и экстрактов из растительного сырья. Получение сахарного сиропа.
34. Получение колера.
35. Способы получение купажного сиропа.
36. Требования к качеству воды для безалкогольных напитков.
37. Современные способы водоподготовки.
38. Понятие о стойкости напитков.
39. Биологическая стойкость напитков и пути ее повышения.
40. Классификация минеральных вод.
41. Химический состав, лечебное действие.
42. Добыча и транспортирование минеральных вод.

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

а) 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.

б) дополнительная работа:

1. Г.А. Ермолаева, Р.А. Колчева. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. – М: Проф.образование, 2000. – 416с.

Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л. Технология безалкогольных напитков. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 200 с.

59. 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

72. Состав программного обеспечения

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.

73. Оборудование и технические средства обучения

Перечень необходимых технических средств обучения, используемых в учебном процессе для освоения дисциплины**:**

-оборудованная лекционная аудитория;

- специализированная аудитория (компьютерный класс);

- компьютерное оборудование;

- проектор