

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»**

Факультет технологического менеджмента

факультет

**Кафедра технологии производства, хранения и переработки продуктов
растениеводства**

кафедра



Проректор по УВР, профессор

Кабалоев Т.Х.

«*28*» *02* 2018г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.15 - Введение в специальность

Направление подготовки

**35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»**

Профиль подготовки

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Владикавказ 2018

1.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.	3
2.	Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.	4
3.	Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.	5
4.	Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий.	6
5.	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).	9
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).	12
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).	13
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля).	15
9	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	16
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).	16
11.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).	20
12.	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).	21

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

1.1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины - формирование представлений, знаний, умений и навыков в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для наиболее рационального использования продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины являются ознакомление с:

- современными технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- основными режимами и способами хранения сырья и продукции;
- характеристиками и свойствами сырья и готовой продукции.

1.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля), а также перечень планируемых результатов обучения (знать, уметь, владеть).

1.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля), а также перечень планируемых результатов обучения (знать, уметь, владеть).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК- 2);
- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК – 3);
- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК – 6);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК – 7);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК – 8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и

переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);

- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК – 11);

- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);

- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК – 13).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.

- существующие и современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Уметь:

- анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции

Владеть:

- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность.

- способностью к анализу и критическому осмыслению научно-технической информацией в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.

Курс входит в вариативную часть цикла дисциплин, включенных в учебный план согласно ФГОС ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Перечень дисциплин ОПОП необходимых для освоения данной дисциплины и характер их взаимосвязи:

«Математика» – использование математического анализа при расчете эффективности и планирования технологических процессов;

«Информатика» - использование навыков передачи, обработки и накопления информации, работы с программным обеспечением;

«Биология» и «Химия» - использование базовых знаний о биологических и химических процессах в живых организмах для выбора схемы технологического процесса.

**Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с
обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ раздела данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин	
		1	2
1	Технология хранения продукции растениеводства	*	*
2	Технология переработки продукции растениеводства	*	*
3	Маркетинг	*	*

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего	Распределение часов по формам обучения				
		Очная		Очная-заочная		Заочная
		семестр		семестр		
		№7	№8	№9	№10	5
1. Контактная работа	36,25	36,25				8,25
Аудиторная работа: в том числе:						
лекции	18	18				4
лабораторные работы						
практические занятия	18	18				4
Курсовая работа (проект), (консультация защита)						
Консультация перед экзаменом						
Контактная работа на промежуточном контроле (зачет/экзамен)	0,25	0,25				0,25
2. Самостоятельная работа:	35,75	35,75				59,75
Реферат	12	12				14
Курсовая работа/проект						
Расчетно-графическая работа (РГР) (подготовка)						
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	23,75	23,75				45,75
Подготовка к экзамену (контроль)						
Подготовка к зачету/к зачету с оценкой (контроль)						4
Вид промежуточного контроля	Зач.	Зач.				Зач.

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

4.1. Содержание лекционного курса дисциплины по модулям

№ п/п	Тема и план лекции	Количество часов		Литература из списка	Формируемые компетенции
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения		
1	2	3	4	5	7
	Ознакомление с производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции			2	
1.	Тема: История образования ГГАУ	2			ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
	1. История образования ГГАУ				
	2. Задачи факультета				
2.	Тема: Ознакомление с технологией производства продукции растениеводства	2		1	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
	1. Зерновые хлебные культуры				
	2. Зернобобовые и масличные культуры.				
	3. Плодоовощные культуры.				
3-4	Тема: Введение в дисциплину «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»	4	2	1,2, 5,6,7,9,10, 11	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13

	1. Цели и задачи курса				
	2. Принципы хранения и переработки продукции по Я.Я Никитинскому: а) принцип биоза; б) принцип анабиоза; в) принцип ценоанабиоза; г) принцип абиоза.				
	3. Режимы и способы хранения продукции растениеводства				
5.	Тема: Теоретические основы консервирования плодовоовощного сырья	2		1,2,5,7,10,11	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
	1. Значение консервирования				
	2. Технологические особенности плодовоовощного сырья				
	3. Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов.				
6.	Тема: Сырье для производства кваса, безалкогольных и слабоалкогольных напитков.	2		1,2,5,7,10,11	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
	1. Сырьё для производства кваса.				
	2. Сырьё для производства безалкогольных и слабоалкогольных напитков.				
7.	Тема: Введение в технологию производства и	2	2	4,8	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13

	переработки мяса				
	1. Краткая характеристика убойных животных.				
	2. Классификация мяса убойных животных				
	3. Факторы влияющие на состав и свойства мяса.				
8.	Тема: Общая технология молока и молочных продуктов	2		4,8	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
	1. Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных.				
	2. Оценка качества молока.				
	3. Ассортимент молочных продуктов.				
9.	Тема: Технологическая характеристика сырья водного происхождения.	2		3	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
	1. Классификация рыб. Химический состав мяса рыбы.				
	2. Заготовка живой рыбы.				
	3. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.				
	4. Способы посола.				
	5. Вяление и сушка рыбы.				
	6. Копчение и консервирование рыбы				
	ВСЕГО:	18	4		

4.2. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Наименование темы и план занятий	Количество часов по формам обучения		Формируемые компетенции
		очная	заочная	
1	2	3	4	5
1.	Ознакомление с технологией выращивания растениеводческой продукции	2	2	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
2.	Влияние условий выращивания и хранения зерна на качество хлеба	2		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
3.	Влияние сырья на качество хлеба. Определение показателей качества.	2		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
4.	Количественно-качественный учет зерна и сочной растительной продукции при хранении	2	2	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
5.	Расчеты по расходу сырья и материалов для приготовления консервов	2		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
6.	Определение качества убойных животных	2		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
7.	Вычисление показателей молочной продукции	2		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
8.	Организация зоотехнического учета в скотоводстве	2		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
9.	Разработка циклограммы формирования технологических групп на предприятии по производству молока	2		ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
	Всего	18	4	

4.3. Лабораторные работы (не предусмотрены)

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

Самостоятельная работа студентов

Основными видами самостоятельной работы студентов (СРС) по введению в специальность являются: подготовка к практическим занятиям, к тестированию, написание рефератов, докладов.

5.1. Виды и объем самостоятельной работы.

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Объем в часах	Форма контроля	Формируемые компетенции
1.	Самостоятельное изучение отдельных тем (вопросов)	23,75	Устный опрос,	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
2.	Подготовка рефератов по индивидуальным занятиям	12	Устный опрос,	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13
3.	Общий объем	35,75		

5.2. Задания для самостоятельной работы.

№ п/п	Наименования разделов, тем	Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе	Формируемые компетенции	Контроль выполнения работ
1	2	3	4	5
1	Введение в специальность	<p>Технология производства мороженого.</p> <p>Технология производства плавленых сыров.</p> <p>Технология производства рассольных сыров.</p> <p>Технология производства творога.</p> <p>Технология копчения мяса</p> <p>Технология производства колбас</p> <p>Пряный посол и маринование рыбы.</p> <p>Вяление рыбы.</p> <p>Сушка рыбы.</p> <p>Копчение рыбы.</p> <p>Значение консервирования</p> <p>Производство натуральных рыбных консервов.</p> <p>Производство консервов в томатном соусе, в масле и рыбоовощных консервов.</p> <p>Консервирование икры.</p> <p>Технология производства кормовой муки из рыбы.</p> <p>Технология производства кормовых технических продуктов и жира из рыбы.</p> <p>Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья.</p> <p>Факторы, влияющие на качество переработанных продуктов.</p> <p>Факторы, влияющие на состав и свойства мяса.</p> <p>Состав и свойства молока различных сельскохозяйственных животных.</p>	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13	Опрос

5.3. Тематика рефератов, докладов (контрольных работ предусмотрены).

1. Общие понятия о строении растительной клетки
2. Вода в плодах и овощах
3. Органические кислоты в плодах и овощах
4. Особенности химического состава плодов и овощей
5. Консервирование мяса холодом
6. Консервирование мяса посолом
7. Классификация плодов и овощей
8. Стандартизация плодов и овощей
9. Товарная обработка плодов и овощей
10. Болезни плодов и ягод
11. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей
12. Естественная убыль массы плодов и овощей при хранении
13. Устойчивость плодов и овощей к заболеваниям
14. Факторы, влияющие на сохраняемость плодов и овощей
15. Оптимальные условия хранения плодов и овощей
16. Технология производства сулугуни
17. Технология производства осетинского сыра
18. Технология производства кумыса.

5.4. Тематика курсовых работ (проектов) (не предусмотрены).

5.5. Перечень учебно-методической литературы для самостоятельной работы по дисциплине.

а) основная литература

1. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

2. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибирск: Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/614908>.

3. Пономарев, С. В. Индустриальное рыбоводство : учебник / С. В. Пономарев, Ю. Н. Грозеску, А. А. Бахарева. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1367-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5090> .

4. Родионов Г.В. Скотоводство: учебник / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова . - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 488с. - ISBN 978-5-8114-2314-9. - Текст: электронный //Лань: Электронно -библиотечная система. – URL: <https://e.lanbok.com/book/90057>.

б) дополнительная литература

5. Виды и методы контроля знаний студентов при изучении дисциплины технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учебное пособие, квалификация - бакалавр / В. Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ: ООО НПКП "Мавр", 2014. - 88 с.

6. Методические указания по проведению деловой игры и разрешению производственных ситуаций на плодоовощных базах и картофелехранилищах на тему: "Виды и методы контроля по изучению технологии хранения плодов, овощей и картофеля" [Текст] / Л. Х. Тохтиева [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2008. - 34 с.

7. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Исайчев, Ф. А. Мударисов, Н. Н. Андреев, О. Г. Мазурова; под редакцией В. И. Костина. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2009. — 450 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133786>.

8. Смирнова М.Ф. Практическое руководство по мясному скотоводству: учебное пособие / Смирнова М.Ф.Смирнова, С.Л.Сафронов, В.В.Смирнова. - Санкт-Петербург: Лань, 2016– 320с. - ISBN 978-5-8114-2167-1. - Текст: электронный //Лань: Электронно -библиотечная система. – URL: <https://e.lanbok.com/book/76287>.

9. Технология хранения растениеводческой продукции [Текст]: учебное пособие по выполнению лабораторно-практических занятий / Ц. А. Хекилаев [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2009. - 143 с. –

10. Чегодаева, Н. Д. Технология переработки растениеводческой продукции: учебное пособие / Н. Д. Чегодаева, Т. А. Маскаева, М. В. Лабутина. — Саранск: МГПИ им. М.Е. Евсевьева, 2014. — 148 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/74482>.

11. Хранение и переработка плодов и овощей [Текст]: метод. указания для студ. фак. агроном. и технолог. менеджмента / В. Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2009. - 72 с.

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

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

1. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

2. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибирск: Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/614908>.

3. Пономарев, С. В. Индустриальное рыбоводство : учебник / С. В. Пономарев, Ю. Н. Грозеску, А. А. Бахарева. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1367-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5090> .

4. Родионов Г.В. Скотоводство: учебник / Г.В. Родионов, Н.М. Костомахин, Л.П. Табакова . - Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 488с. - ISBN 978-5-8114-2314-9. - Текст: электронный //Лань: Электронно -библиотечная система. – URL: <https://e.lanbok.com/book/90057>.

б) дополнительная литература

5. Виды и методы контроля знаний студентов при изучении дисциплины технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учебное пособие, квалификация - бакалавр / В. Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ: ООО НПКи "Мавр", 2014. - 88 с.

6. Методические указания по проведению деловой игры и разрешению производственных ситуаций на плодоовощных базах и картофелехранилищах на тему: "Виды и методы контроля по изучению технологии хранения плодов, овощей и картофеля" [Текст] / Л. Х. Тохтиева [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2008. - 34 с.

7. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Исайчев, Ф. А. Мударисов, Н. Н. Андреев, О. Г. Мазурова; под редакцией В. И. Костина. — Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2009. — 450 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133786>.

8. Смирнова М.Ф. Практическое руководство по мясному скотоводству: учебное пособие / Смирнова М.Ф.Смирнова, С.Л.Сафронов, В.В.Смирнова. - Санкт-Петербург: Лань, 2016– 320с. - ISBN 978-5-8114-2167-1. - Текст: электронный //Лань: Электронно -библиотечная система. – URL: <https://e.lanbok.com/book/76287>.

9. Технология хранения растениеводческой продукции [Текст]: учебное пособие по выполнению лабораторно-практических занятий / Ц. А. Хекилаев [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2009. - 143 с. –

10. Чегодаева, Н. Д. Технология переработки растениеводческой продукции: учебное пособие / Н. Д. Чегодаева, Т. А. Маскаева, М. В. Лабутина. — Саранск: МГПИ им. М.Е. Евсевьева, 2014. — 148 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/74482>.

11. Хранение и переработка плодов и овощей [Текст]: метод. указания для студ. фак. агроном. и технолог. менеджмента / В. Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ: ФГОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2009. - 72 с.

Периодические издания:

12. Хранение и переработка сельхозсырья [Текст]: научно - теоретический журнал. - М.: Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1993 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 2072-9669.

13. Пищевая промышленность [Текст]: научно- производственный журнал. - М.: Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность, 1930 - . - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486.

14. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология [Текст] : научно - технический журнал. - Краснодар: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кубанский государственный технологический университет", 1957 - . - Выходит раз в два месяца. - ISSN 0579-3009.

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

а) электронные ресурсы, доступ к которым подтвержден договорами и возможен из научной библиотеки Горского ГАУ:

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Примечание
Информационные услуги на основе БНД ВИНТИ РАН http://www2.viniti.ru ; Договор № 43 от 22.09.2015	22.09.2015г. по 22.09.2018г.	
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи –систем» http://support.open4u.ru ; Договор № А-4488 от 25/02/2016; Договор № А-4490 от 25/02/2016	25/02/2016 бессрочно	
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор № 101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016г. (автоматически лонгируется)	
ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 34-400/17 от 01.11.2017г.	01.11.2017г. – 04.11.2018г.	
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор №1015/17 от 29.12.2017	29.12.2017г. – 28.02.2019г.	
Электронные информационные ресурсы ГНУ ЦНСХБ http://cnshb.ru ; Договор №93-УТ/2018 от 30.01.2018	01.02.2018г. – 08.02.2019г	
Многофункциональная система «Информио» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 28 от 21 02.2018г.	21.02.2018г. – 13.03.2019г.	
ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com ; Договор №3112 эбс от 07.05.2018г.	15.05.2018г. - 15.09.2019г.	
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18492094 от 21.06.2018	21.06.2018г. - 09.2019г.	

б) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет":

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office Standard 2007
3. Антивирус Касперский
4. "Гарант" - информационно-правовое обеспечение.

9. Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

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

Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции, практические занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и

практические проблемы, дает рекомендации и указания на самостоятельную работу.

Подготовка к практическим занятиям.

Практические занятия ориентированы на изучение конспектов лекций, учебников, учебных пособий, монографий, периодических изданий и ресурсов Интернета, а также на выполнение практических заданий, решение производственных ситуаций и тестовых заданий различных уровней сложности.

В течение занятия студентам необходимо решить задания, выданные преподавателем, выполнение которых засчитывается как текущая работа студента на «зачтено» и «не зачтено».

Подготовка к тестированию.

Подготовка к тестированию предполагает изучение материалов лекций, учебной литературы, а также тренировочных тестов. Тестирование проводится на бумажных носителях. Комплект тестовых заданий включает 20-30 заданий разной степени сложности. Результаты тестирования оцениваются в баллах.

Методика написания рефератов и докладов

Целью написания рефератов является:

- привитие студентам навыков библиографического поиска необходимой литературы (на бумажных носителях, в электронном виде);
- привитие студентам навыков компактного изложения мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу в письменной форме, научно грамотным языком и в хорошем стиле;
- приобретение навыка грамотного оформления ссылок на используемые источники, правильного цитирования авторского текста;
- выявление и развитие у студента интереса к определенной научной и практической проблематике с тем, чтобы исследование ее в дальнейшем продолжалось в подготовке и написании курсовых и дипломной работы и дальнейших научных трудах.

Основные **задачи** студента при написании реферата:

- с максимальной полнотой использовать литературу по выбранной теме (как рекомендуемую, так и самостоятельно подобранную) для правильного понимания авторской позиции;
- верно (без искажения смысла) передать авторскую позицию в своей работе;
- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с тем или иным автором по данной проблеме.

Требования к содержанию:

- материал, использованный в реферате, должен относиться строго к выбранной теме;
- необходимо изложить основные аспекты проблемы не только грамотно, но и в соответствии с той или иной логикой (хронологической, тематической, событийной и др.)

– при изложении следует сгруппировать идеи разных авторов по общности точек зрения или по научным школам;

– реферат должен заканчиваться подведением итогов проведенной исследовательской работы: содержать краткий анализ – обоснование преимуществ той точки зрения по рассматриваемому вопросу, с которой Вы солидарны.

Структура реферата.

1. Начинается реферат с титульного листа.

Образец оформления титульного листа для реферата:

2. За титульным листом следует Оглавление. Оглавление – это план реферата, в котором каждому разделу должен соответствовать номер страницы, на которой он находится.

3. Текст реферата. Он делится на три части: введение, основная часть и заключение.

а) Введение – раздел реферата, посвященный постановке проблемы, которая будет рассматриваться и обоснованию выбора темы.

б) Основная часть – это звено работы, в котором последовательно раскрывается выбранная тема. Основная часть может быть представлена как цельным текстом, так и разделена на главы. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст.

в) Заключение – данный раздел реферата должен быть представлен в виде выводов, которые готовятся на основе подготовленного текста. Выводы должны быть краткими и четкими. Также в заключение можно обозначить проблемы, которые "высветились" в ходе работы над рефератом, но не были раскрыты в работе.

4. Список источников и литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и все иные, изученные им в связи с его подготовкой. В работе должно быть использовано не менее 5 разных источников, из них хотя бы один – на иностранном языке (английском или французском). Работа, выполненная с использованием материала, содержащегося в одном научном источнике, является явным плагиатом и не принимается. Оформление Списка источников и литературы должно соответствовать требованиям библиографических стандартов.

Объем и технические требования, предъявляемые к выполнению реферата.

Объем работы должен быть, как правило, не менее 12 и не более 20 страниц. Работа должна выполняться через одинарный интервал 12 шрифтом, размеры оставляемых полей: левое – 25 мм, правое – 15 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм. Страницы должны быть пронумерованы.

Расстояние между названием части реферата или главы и последующим текстом должно быть равно трем интервалам. Фразы, начинающиеся с "красной" строки, печатаются с абзацным отступом от начала строки, равным 1 см.

При цитировании необходимо соблюдать следующие правила:

– текст цитаты заключается в кавычки и приводится без изменений, без произвольного сокращения цитируемого фрагмента (пропуск слов, предложений или абзацев допускается, если не влечет искажения всего фрагмента, и обозначается многоточием, которое ставится на месте пропуска) и без искажения смысла;

– каждая цитата должна сопровождаться ссылкой на источник, библиографическое описание которого должно приводиться в соответствии с требованиями библиографических стандартов.

Подготовка **научного доклада** выступает в качестве одной из важнейших форм самостоятельной работы студентов.

Научный доклад представляет собой исследование по конкретной проблеме, изложенное перед аудиторией слушателей.

Работа по подготовке доклада включает не только знакомство с литературой по избранной тематике, но и самостоятельное изучение определенных вопросов. Она требует от студента умения провести анализ изучаемых государственно-правовых явлений, способности наглядно представить итоги проделанной работы, и что очень важно – заинтересовать аудиторию результатами своего исследования. Следовательно, подготовка научного доклада требует определенных навыков.

Подготовка научного доклада включает несколько этапов работы:

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

Структура и содержание доклада

Введение – это вступительная часть научно-исследовательской работы. Автор должен приложить все усилия, чтобы в этом небольшом по объему разделе показать актуальность темы, раскрыть практическую значимость ее, определить цели и задачи эксперимента или его фрагмента.

Основная часть. В ней раскрывается содержание доклада. Как правило, основная часть состоит из теоретического и практического разделов.

В теоретическом разделе раскрываются история и теория исследуемой проблемы, дается критический анализ литературы и показываются позиции автора.

В практическом разделе излагаются методы, ход, и результаты самостоятельно проведенного эксперимента или фрагмента. В основной части могут быть также представлены схемы, диаграммы, таблицы, рисунки и т.д.

В заключении содержатся итоги работы, выводы, к которым пришел автор, и рекомендации. Заключение должно быть кратким, обязательным и соответствовать поставленным задачам.

Список использованных источников представляет собой перечень

использованных книг, статей, фамилии авторов приводятся в алфавитном порядке, при этом все источники даются под общей нумерацией литературы. В исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место и год издания.

Приложение к докладу оформляются на отдельных листах, причем каждое должно иметь свой тематический заголовок и номер, который пишется в правом верхнем углу, например: «Приложение 1».

Требования к оформлению доклада

Объем доклада может колебаться в пределах 5-15 печатных страниц; все приложения к работе не входят в ее объем.

Доклад должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

Обязательно должны иметься ссылки на используемую литературу.

Должна быть соблюдена последовательность написания библиографического аппарата.

Критерии оценки доклада

- актуальность темы исследования;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников;
- соответствие оформления доклада стандартам.

По усмотрению преподавателя доклады могут быть представлены на семинарах, научно-практических конференциях, а также использоваться как зачетные работы по пройденным темам.

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

В ходе изучения дисциплины широко используются информационные технологии такие как:

1. Консультирование посредством электронной почты;
2. Электронный каталог «Ирбис» Научной библиотеки ГГАУ. Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы:
 - GGAU – поисковая система по научной литературе
 - DIS – диссертации
 - MET- методические пособия сотрудников
 - STAT – научные статьи
 - TRU- научные труды сотрудников

Перечень используемых технических средств:

- специально оборудованные аудитории и компьютерные классы;
- персональные компьютеры;
- выход в сеть Интернет;
- локальное сетевое оборудование;

Перечень видео- и аудиоматериалов программного обеспечения:

- различные технические и аудиовизуальные средства обучения;
- операционная система Windows XP;

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

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Введение в специальность» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»:

Лекционная аудитория, аудитория для практических занятий, компьютерный класс с доступом в интернет Лабораторное оборудование для анализа кормов (вытяжной шкаф, сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслетта и т.д.) столы, учебная мебель, мультимедиа-проектор МФУ SAMSUNG SCX-3205.

Республика Северная Осетия- Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова / пер. Тимирязевский / ул. Л. Толстого / ул. Миллера, д. 37/3-5/30-32/30 (Литер АМ). Учебный корпус № 3. (факультет технологический менеджмент). Каб. № 3.2.12

Учебная лаборатория для проведения лабораторно-практических занятий. Специализированная мебель на 30 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Компьютер с доступом в интернет Лабораторное оборудование для анализа кормов (вытяжной шкаф, сушильный шкаф, муфельная печь, аппарат Сокслетта и т.д.) мультимедиа-проектор МФУ SAMSUNG SCX-3205.

Республика Северная Осетия- Алания, г. Владикавказ, ул. Кирова / пер. Тимирязевский / ул. Л. Толстого / ул. Миллера, д. 37/3-5/30-32/30 (Литер АМ). Учебный корпус № 3. (факультет технологический менеджмент). Каб. №3.2.05

Автор (ы): Тохтиева Л.Х. - доцент каф.ТПХППР

Программа одобрена на заседании кафедры ТПХППР

Протокол № 7 от «8» 02 2018г.


Зав. кафедрой  / В.Б. Цугкиева /

Рассмотрена и одобрена методическим советом факультета

Технологического менеджмента

(на котором читается дисциплина)

«23» февраля 2018г. протокол № 5

Председатель метод. совета  / М.Э.Кебеков /

Декан факультета Технологического менеджмента  / О.К. Гогаев /

(на котором читается дисциплина)

«23» 02 2018 г.

13. Дополнения и изменения в рабочей программе

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

В раздел перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети ЭБС издательства «Лань»; www.e.lanbook.ru Договор № 28-800/18 от 28.12.2018.

Заведующий кафедрой  / Цугкиева В.Б./