

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 14.07.2026 13:12:05
Уникальный идентификатор ключа:
cba47a2f4b0180af2546ef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал

Факультет Агротехнологий, инженерии и землеустройства

Кафедра Технологий и механизации сельскохозяйственного производства



УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе

Т.Н. Пимкина
2026_г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.30 Оборудование перерабатывающих производств
для подготовки бакалавров**

ФГОС ВО

**Направление 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции»**

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: очная, заочная

Год начала подготовки: 2026

Калуга, 2026

Разработчик:  Бондарь В.И., к.с.-х. н., доцент
« 20 » 05 2026 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Технологий и механизации сельскохозяйственного производства»

протокол № 11 « 20 » 05 2026 г.

И.о. зав. кафедрой  доцент Чубаров Ф.Л., к.т.н.
« 20 » 05 2026 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

 Рахимова О.В., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
« 20 » 05 2026 г.

И.о.зав. выпускающей кафедрой «Агрономии»  доц. Рахимова О.В., к.с.-х.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
« 20 » 05 2026 г.

Проверено:

Начальник УМЧ  доцент О.А. Окунева

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация.....	3
1. Цель освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в учебном процессе.....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы.....	4
4. Структура и содержание дисциплины.....	5
4.1. Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ.....	5
4.2. Содержание дисциплины	6
4.3. Лекции/лабораторные/практические/семинарские занятия.....	8
5. Образовательные технологии.....	12
6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины.....	12
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	12
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.....	13
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	14
7.1. Основная литература.....	14
7.2. Дополнительная литература.....	15
7.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям.....	15
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	15
9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	15
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	16
11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины.....	16
11.1. Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	17
12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине.....	17

АННОТАЦИЯ
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.30 "Оборудование перерабатывающих производств"
для подготовки бакалавра по направлению
36.03.07 "Технология производства и переработки продукции растениеводства"
направленности: "Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции"

Цель освоения дисциплины является приобретение знаний, умений и навыков по оборудованию перерабатывающих производств.

Задачи освоения дисциплины. В задачи освоения дисциплины входит изучить:

- оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты;
- оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья;
- оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть блока дисциплин (Б1.О.30) учебного плана по направлению подготовки 36.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции".

Требования к результатам освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Универсальные (УК):

УК-4 – способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах);

Индикаторы достижения универсальных компетенций УК-4:

- УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами;
- УК-4.2 – использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках
- УК-4.3 – ведёт деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.

Краткое содержание дисциплины. В соответствии с целями и задачами в структуре дисциплины выделяются три тесно взаимосвязанных друг с другом раздела, раскрывающиеся соответствующими темами:

1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты;
2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья;
3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья.

Общая трудоёмкость дисциплины: 72 часа (2 зачётные единицы).

Промежуточный контроль: зачёт – 5 семестр.

1. Цель освоения дисциплины

Целью дисциплины "Оборудование перерабатывающих производств" является приобретение знаний, умений и навыков по оборудованию перерабатывающих производств.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина "Оборудование перерабатывающих производств" включена в обязательную часть блока дисциплин (Б1.О.30) учебного плана. Дисциплина "Оборудование перерабатывающих производств" реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и учебного плана по направлению 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции".

Предшествующими дисциплинами, на которых базируется "Оборудование перерабатывающих производств", являются: Физика, Математика, Химия, Микробиология, Информатика, Компьютерная графика, Зоология, Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства, Процессы и аппараты перерабатывающих производств, Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства.

"Оборудование перерабатывающих производств" является основополагающей для следующих дисциплин: Технология мукомольного производства, Технология производства растительных масел, Научные основы переработки продукции плодового и овощеводства, Методы исследования состава и свойств растительного сырья и продуктов его переработки, Технологические добавки при производстве продуктов питания из плодоовощного и растениеводческого сырья, Биотехнология переработки растительного сырья, Технология переработки плодов и овощей.

Особенностью дисциплины является необходимость усвоения довольно обширной технической информации в сочетании с потребностью постоянно отслеживать динамику показателей совершенства машин и технологических процессов.

Знания, полученные при изучении дисциплины "Оборудование перерабатывающих производств", далее будут использованы, прежде всего, в профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

Рабочая программа дисциплины "Оборудование перерабатывающих производств" для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикатор компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
				знать	уметь	владеть
1	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в языках деловой устной и письменной форм на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах);	УК-4.1 – выбирает на государственном и иностранном (ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Выбирать коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	Навыками выбирать коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
			УК-4.2 – использует информационно-	Основы использования информационно-	Использовать информационно-	Навыками использования информационно-

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикатор компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
				знать	уметь	владеть
			коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках	коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках	коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках	но-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках
			УК-4.3 – ведёт деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках	Основы ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках	Вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках	Навыками ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачётные единицы (72 часа), их распределение представлено в таблицах 2а и 2б.

Очная форма обучения

Таблица 2а

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	ч	7 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	36	36
Аудиторная работа	36	36
в том числе:	-	-
лекции (Л)	18	18
практические занятия (ПЗ) / семинары (С)	18	18
2. Самостоятельная работа (СРС)	36	36
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка	36	36
Подготовка к экзамену (контроль)	-	-
Вид промежуточного контроля	Зачёт	

Заочная форма обучения

Таблица 2б

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	ч	7 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
1. Контактная работа:	8	8
Аудиторная работа	8	8
в том числе:	-	-
лекции (Л)	4	4
практические занятия (ПЗ) / семинары (С)	4	4
2. Самостоятельная работа (СРС)	64	64
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка	64	64
Подготовка к экзамену (контроль)	-	-

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	ч	7 семестр
Вид промежуточного контроля	Зачёт	

4.2. Содержание дисциплины

Очная форма обучения

Таблица 3а

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Вне- аудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты	24	6	6	12
Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла	12	3	3	6
Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции	12	3	3	6
Раздел 2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья	24	6	6	12
Тема 2.1. Оборудование для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных	8	2	2	4
Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива	8	2	2	4
Тема 2.3. Оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции	8	2	2	4
Раздел 3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья	24	6	6	12
Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка	8	2	2	4
Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта	8	2	2	4
Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции	8	2	2	4
Всего за семестр	72	18	18	36
Итого по дисциплине	72	18	18	36

Заочная форма обучения

Таблица 3б

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Вне- аудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
Раздел 1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты	18	1	1	16
Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла	9	0,5	0,5	8
Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции	9	0,5	0,5	8
Раздел 2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья	27	1,5	1,5	24
Тема 2.1. Оборудование для производства хлеба, макаронных	9	0,5	0,5	8

Наименование разделов и тем дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа		Вне- аудиторная работа СР
		Л	ПЗ	
изделий, тортов и пирожных				
Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива	9	0,5	0,5	8
Тема 2.3. Оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции	9	0,5	0,5	8
Раздел 3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья	27	1,5	1,5	24
Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка	9	0,5	0,5	8
Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта	9	0,5	0,5	8
Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции	9	0,5	0,5	8
Всего за семестр	72	4	4	64
Итого по дисциплине	72	4	4	64

Раздел 1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты

Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла

Технологическая линия производства пшеничной муки, растительного масла. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции

Технологическая линия производства парного молока, натуральных соков и нектаров, этилового ректифицированного спирта. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

Технологическая линия производства растительного молока. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

Раздел 2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья

Тема 2.1. Оборудование для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных

Технологическая линия производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива

Технологическая линия производства кваса, пива. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

Тема 2.3. Оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции

Технологическая линия производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

щее технологическое оборудование.

Раздел 3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья

Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка

Технологическая линия производства кабачковой икры, зелёного горошка. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта

Технологическая линия производства сливочного масла, йогурта. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции

Технологическая линия производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции. Характеристика сырья и продукции. Особенности технологии производства. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования. Ведущее технологическое оборудование.

4.3. Лекции / практические занятия

Очная форма обучения

Таблица 4а

Содержание лекций (практических занятий) и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций / практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Раздел 1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Зачёт	12
	Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла	Лекция 1.1. Техника для производства пшеничной муки, растительного масла	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Устный опрос	4
		ПЗ 1.1. Изучение техники для производства пшеничной муки, растительного масла		Защита	4
	Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции	Лекция 1.2. Техника для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции		Устный опрос	2
		ПЗ 1.2. Изучение оборудования для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции		Защита	2
2	Раздел 2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Зачёт	12
	Тема 2.1. Оборудование для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных	Лекция 2.1. Техника для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Устный опрос	2
		ПЗ 2.1. Изучение техники для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных		Защита	2
	Тема 2.2. Оборудование для производ-	Лекция 2.2. Техника для производства кваса, пива		Устный опрос	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций / практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	ства кваса, пива	ПЗ 2.2. Изучение техники для производства кваса, пива		Защита	2
	Тема 2.3. Оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции	Лекция 2.3. Техника для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции		Устный опрос	2
		ПЗ 2.3. Изучение техники для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции		Защита	2
3	Раздел 3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Зачёт	12
	Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка	Лекция 3.1. Техника для производства кабачковой икры, зелёного горошка	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Устный опрос	2
		ПЗ 3.1. Изучение техники для производства кабачковой икры, зелёного горошка		Защита	2
	Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта	Лекция 3.2. Техника для производства сливочного масла, йогурта		Устный опрос	2
		ПЗ 3.2. Изучение техники для производства сливочного масла, йогурта		Защита	2
	Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции	Лекция 3.3. Техника для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции		Устный опрос	2
		ПЗ 3.3. Изучение техники для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции		Защита	2

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 46

Содержание лекций (практических занятий) и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций / практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Раздел 1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Зачёт	3
	Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла	Лекция 1.1. Техника для производства пшеничной муки, растительного масла	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Устный опрос	0,5
		ПЗ 1.1. Изучение техники для производства пшеничной муки, растительного масла		Защита	0,5
	Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции	Лекция 1.2. Техника для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции		Устный опрос	0,5
		ПЗ 1.2. Изучение оборудования для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции		Защита	0,5
2	Раздел 2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Зачёт	3
	Тема 2.1. Оборудование для производ-	Лекция 2.1. Техника для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и	УК-4.1 УК-4.2	Устный опрос	0,25

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций / практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	ства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных	пирожных	УК-4.3		
		ПЗ 2.1. Изучение техники для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных		Защита	0,25
	Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива	Лекция 2.2. Техника для производства кваса, пива		Устный опрос	0,25
		ПЗ 2.2. Изучение техники для производства кваса, пива		Защита	0,25
	Тема 2.3. Оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции	Лекция 2.3. Техника для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции		Устный опрос	0,25
		ПЗ 2.3. Изучение техники для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции		Защита	0,25
3	Раздел 3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья		УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Зачёт	3
	Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка	Лекция 3.1. Техника для производства кабачковой икры, зелёного горошка	УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3	Устный опрос	0,25
		ПЗ 3.1. Изучение техники для производства кабачковой икры, зелёного горошка		Защита	0,25
	Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта	Лекция 3.2. Техника для производства сливочного масла, йогурта		Устный опрос	0,25
		ПЗ 3.2. Изучение техники для производства сливочного масла, йогурта		Защита	0,25
	Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции	Лекция 3.3. Техника для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции		Устный опрос	0,25
		ПЗ 3.3. Изучение техники для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции		Защита	0,25

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 5а

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты		
1	Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла	Способы помола зерна. Технология производства ржаной муки. Сортамент муки из мягкой, твёрдой пшеницы и ржи. Отличительные особенности помола в условиях малого производства. Назначение процесса ГТО зерна и семян подсолнечника (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
	Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции	Технологические линии производства пастеризованного, ультрапастеризованного и растительного молока. Особенности технологии производства ректификованного спирта (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
Раздел 2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья		
1	Тема 2.1. Оборудование для	Основы хлебопечения. Рецепт и технология приготовления теста.

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных	Особенности технологии производства макаронных изделий (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
2	Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива	Характеристика сырья и технология приготовления кваса. Организация и технология пивоварения (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
3	Тема 2.3. Оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции	Организация, принципы и технология производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
Раздел 3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья		
1	Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка	Организация, принципы и технология производства кабачковой икры, зелёного горошка. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
2	Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта	Организация, принципы и особенности технологии производства сливочного масла, йогурта. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
3	Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции	Организация, принципы и особенности технологии производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)

ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Таблица 56

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Оборудование для производства пищевых продуктов путём разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты		
1	Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла	Способы помола зерна. Технология производства ржаной муки. Сортамент муки из мягкой, твёрдой пшеницы и ржи. Отличительные особенности помола в условиях малого производства. Назначение процесса ГТО зерна и семян подсолнечника (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
	Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции	Технологические линии производства пастеризованного, ультрапастеризованного и растительного молока. Особенности технологии производства ректификованного спирта (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
Раздел 2. Оборудование для производства пищевых продуктов путём сборки из компонентов сельскохозяйственного сырья		
1	Тема 2.1. Оборудование для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных	Основы хлебопечения. Рецепт и технология приготовления теста. Особенности технологии производства макаронных изделий (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
2	Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива	Характеристика сырья и технология приготовления кваса. Организация и технология пивоварения (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
3	Тема 2.3. Оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции	Организация, принципы и технология производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
Раздел 3. Оборудование для производства пищевых продуктов путём комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья		
1	Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка	Организация, принципы и технология производства кабачковой икры, зелёного горошка. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
2	Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта	Организация, принципы и особенности технологии производства сливочного масла, йогурта. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)
3	Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции	Организация, принципы и особенности технологии производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции. Требования к качеству сырья и готовой продукции (УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3)

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1	Тема 1.1. Оборудование для производства пшеничной муки, растительного масла	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
2	Тема 1.2. Оборудование для производства пастеризованного молока, натуральных соков и нектаров и другой продукции	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
3	Тема 2.1. Оборудование для производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
4	Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
5	Тема 2.2. Оборудование для производства кваса, пива	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
6	Тема 3.1. Оборудование для производства кабачковой икры, зелёного горошка	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
7	Тема 3.2. Оборудование для производства сливочного масла, йогурта	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
8	Тема 3.3. Оборудование для производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции	Л Учебный видеофильм
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации
		ПЗ Обсуждение, кейс-метод, мозговой штурм, разрешение проблем, моделирование ситуации

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (Зачёт)

1. Технологическая линия производства пшеничной муки.
2. Характеристика сырья и продукции для производства пшеничной муки.
3. Особенности технологии производства пшеничной муки.
4. Организация и принципы функционирования комплексов технологического обо-

рудования для производства пшеничной муки.

5. Ведущее технологическое оборудование для производства пшеничной муки.
6. Технологическая линия производства растительного масла.
7. Характеристика сырья и продукции для производства растительного масла.
8. Особенности технологии производства растительного масла.
9. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства растительного масла.
10. Ведущее технологическое оборудование для производства растительного масла.
11. Технологическая линия производства парного молока.
12. Особенности технологии производства парного молока.
13. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства парного молока.
14. Технологическая линия производства натуральных соков и нектаров.
15. Характеристика сырья и продукции для производства натуральных соков и нектаров.
16. Особенности технологии производства натуральных соков и нектаров.
17. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства натуральных соков и нектаров.
18. Ведущее технологическое оборудование.
19. Сырье и особенности технологии производства ректифицированного спирта.
20. Технологическая линия производства растительного молока.
21. Характеристика сырья и продукции для производства растительного молока.
22. Особенности технологии производства растительного молока.
23. Технологическая линия производства хлеба, макаронных изделий, тортов и пирожных.
24. Характеристика сырья и продукции для производства хлеба.
25. Особенности технологии производства хлеба.
26. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства хлеба.
27. Ведущее технологическое оборудование для производства хлеба.
28. Особенности технологии производства и оборудование для производства макаронных изделий.
29. Особенности технологии производства тортов и пирожных.
30. Технологическая линия производства кваса.
31. Характеристика сырья и продукции для производства кваса.
32. Особенности технологии производства кваса.
33. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства кваса.
34. Ведущее технологическое оборудование для производства кваса.
35. Технологическая линия производства пива.
36. Характеристика сырья и продукции для производства пива.
37. Особенности технологии пивоварения.
37. Технологическая линия производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции.
38. Характеристика сырья и продукции для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции.
39. Особенности технологии производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции.
40. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции.
41. Ведущее технологическое оборудование для производства колбасных изделий, пельменей и другой продукции.
42. Технологическая линия производства кабачковой икры.

43. Характеристика сырья и продукции производства кабачковой икры.
44. Особенности технологии производства кабачковой икры.
45. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства кабачковой икры.
46. Ведущее технологическое оборудование для производства кабачковой икры.
47. Технологическая линия производства кабачковой икры, зелёного горошка.
48. Характеристика сырья, продукции и особенности технологии производства зелёного горошка.
49. Технологическая линия производства сливочного масла.
50. Характеристика сырья и продукции для производства сливочного масла.
51. Особенности технологии производства сливочного масла.
52. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства сливочного масла.
53. Ведущее технологическое оборудование для производства сливочного масла.
54. Технологическая линия производства йогурта.
55. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования для производства йогурта.
56. Технологическая линия производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции.
57. Характеристика сырья и продукции.
58. Особенности технологии производства.
59. Организация и принципы функционирования комплексов технологического оборудования.
60. Ведущее технологическое оборудование.
61. Технологическая линия производства рыбы холодного копчения, рыбных консервов и другой продукции.
62. Характеристика сырья и продукции для производства рыбных консервов и другой продукции.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Таблица 7

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Требования к уровню освоения компетенций
Зачтено	Достаточное владение знаниями основного материала с незначительными недочётами и неточностями, недостаточно правильными формулировками, нарушением логической последовательности в изложении программного материала, но при выполнении и защите всех практических работ и усвоении учебного материала семинарских занятий по всем разделам. Оценка за зачётный курс, означающая "удовлетворительно" и выше
Не зачтено	Не освоена значительная часть программного материала, допускаются существенные ошибки, неуверенность и большие затруднения при ответах на вопросы общего плана. Выполнены и защищены не все практические работы, усвоен учебный материал семинарских занятий не по всем разделам. Оценка за зачётный курс ниже, чем "удовлетворительно"

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения: Учебник / С.А.Антипов, А.И.Ключников, И.С.Моисеева, В.А.Панфилов. – С.-Пб: Лань, 2017. – 812 с.

2. Панфилов В.А. Проектирование, конструирование и расчёт техники пищевых технологий: Учебное пособие. – С.-Пб: Лань, 2017. – 912 с.
3. Развитие инженерии техники пищевых технологий: Учебник / С.А.Антипов, А.В.Журавлёв, В.А.Панфилов, С.В.Шахов – С.-Пб: Лань, 2019. – 448 с.

7.2. Дополнительная литература

4. Хозяев А.И. Проектирование химического оборудования пищевых продуктов: Учебное пособие. – С.-Пб: Лань, 2011. – 272 с.
5. Бредихин С.А.. Технологическое оборудование переработки молока: Учебное пособие. – С.-Пб: Лань, 2011. – 272 с.

7.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Бондарь В.И. Оборудование перерабатывающих производств: Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов направления подготовки 36.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" – Калуга: КФ РГАУ-МСХА, 2026. – 20 с.

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

1. Автоматизированная справочная система "Сельхозтехника" <http://www.agrobase.ru> (открытый доступ).
2. Электронный каталог "Публикации ЦНСХБ" <http://www.cnsnb.ru> (открытый доступ).
3. Электронные каталоги "ЦНБ РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева" www.library.timacad.ru (открытый доступ).
4. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ" (<http://e.lanbook.com>) открытый доступ).
5. ООО "Центральный коллектор библиотек "БИБКОМ" (<http://www.ckbib.ru>) (открытый доступ).
6. ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М" (www.infra-m.ru) (открытый доступ).
7. Российская государственная библиотека (РГБ) <http://rsl.ru> (открытый доступ).
8. Электронная библиотека диссертаций РГБ <http://diss.rsl.ru> (открытый доступ).
9. ООО "ПОЛПРЕД Справочники" <http://polpred.com> (открытый доступ).
10. Национальный цифровой ресурс Руконт – межотраслевая электронная библиотека (ЭБС) на базе технологии Контекстум <https://rucont.ru> (открытый доступ).
11. Научная электронная библиотека "КИБЕРЛЕНИКА" <http://cyberlenika.ru> (открытый доступ).
12. Научная электронная библиотека "ELIBRARY" <http://elibrary.ru> (открытый доступ).
13. Справочная правовая система "Гарант" www.garant.ru (открытый доступ).

9. Перечень программного обеспечения

Таблица 8

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Все разделы	Microsoft Word	Текстовый редактор	Microsoft	2007

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
2	Все разделы	Microsoft PowerPoint	Подготовка презентаций	Microsoft	2007

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

Таблица 9

Сведения об обеспеченности
специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащённость специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (№ 101н).	Учебные столы (19 шт.); стулья (76 шт.); рабочее место преподавателя; доска учебная; переносное мультимедийное оборудование (проектор Acer X1226H, ноутбук Acer) с доступом в Интернет.
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (№ 110н).	Учебные столы (8 шт.); стулья (34 шт.); рабочее место преподавателя; доска учебная; переносное мультимедийное оборудование (проектор Acer X1276, ноутбук DEXP).
Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (№ 110н).	Учебные столы (8 шт.); стулья (34 шт.); рабочее место преподавателя; доска учебная; переносное мультимедийное оборудование (проектор Acer X1276, ноутбук DEXP).
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№ 203н).	Компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) Acer Veriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

При изучении курса целесообразно придерживаться следующей последовательности:

1. До посещения первой лекции:
 - а) внимательно прочитать основные положения программы курса;
 - б) подобрать необходимую литературу и ознакомиться с её содержанием.
 2. После посещения лекции:
 - а) углублённо изучить основные положения темы программы по материалам лекции и рекомендуемым литературным источникам;
 - б) дополнить конспект лекции краткими ответами на каждый контрольный вопрос к теме и при возможности выполнить задание для самостоятельной работы;
 - в) составить список вопросов для выяснения во время аудиторных занятий;
 - г) подготовиться к практическим занятиям.
- Задания для самостоятельной работы студентов являются составной частью учебного процесса. Выполнение заданий способствует:
- закреплению и расширению полученных студентами знаний по изучаемым вопросам в рамках учебной дисциплины

- развитию навыков работы с нормативно-правовыми документами;
- развитию навыков обобщения и систематизации информации;
- формированию практических навыков по подготовке письменных заключений по финансовым вопросам и проблемам страхования;
- развитию навыков анализа и интерпретации данных статистики, выявления тенденций изменения социально-экономических показателей.

Важность самостоятельной работы студентов обусловлена повышением требований к уровню подготовки специалистов в современных условиях, в частности, требованиями к умению использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности, а также необходимостью приобретения навыков самостоятельно находить информацию по вопросам страхования в различных источниках, её систематизировать; давать оценку конкретным практическим ситуациям; собирать, анализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических задач.

Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем в сфере экономики и страхования, в частности.

Задания для самостоятельной работы выполняются студентами во внеаудиторное время.

11.1. Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятие, обязан его отработать. Отработка занятий осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

Пропуск лекционного занятия студент отрабатывает самостоятельно и представляет ведущему преподавателю конспект лекций по пропущенным занятиям.

Пропуск практического занятия студент отрабатывает под руководством ведущего преподавателя дисциплины.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Для лучшего усвоения материала студентами преподавателю рекомендуется в первую очередь ознакомить их с программой курса и кратким изложением материала курса, представленного в образовательной программе дисциплины. Далее на лекционных занятиях преподаватель должен довести до студентов теоретический материал согласно тематике и содержанию лекционных занятий, представленных в рабочей программе.

Лекции являются одним из основных инструментов обучения студентов. Информационный потенциал лекции достаточно высок.

1. Это содержательность, то есть наличие в лекции проверенных сведений.
2. Информативность – степень новизны сведений, преподносимых лектором.
3. Дифференцированность информации:
 - фактическая, раскрывающая новые подходы, разработки, идеи научной мысли;
 - оценочная, показывающая, как и каким образом складываются или формируются в науке и практике тот или иной постулат, взгляд, положение;
 - рекомендательно-практическая информация – данные о конкретных приемах, методах, процедурах, технологиях, используемых в управлении группами, производством, обществом.

Научный потенциал лекции включает научные сообщения (теоретические обобщения, фактические доказательства, научные обоснования фактических выводов по проблемам управления и менеджмента, расстановка акцентов при использовании нормативно-правовой базы, регулирующей рассматриваемый вид деятельности).

В связи с вышеизложенным, важно научиться правильно конспектировать лекционный материал. Это не означает, что лекции нужно записывать слово в слово, следует записы-

вать самое главное, то есть ключевые слова, положения и определения, делать сноски на нормативные акты. Собственно слово "конспект" происходит от латинского conspectus – обзор, краткое изложение содержания какого-либо сочинения. Кроме того, необходимо отметить, что ведение конспектов, иначе записей, связано с лучшим запоминанием материала как лекционного, так и читаемого. Следуя правилам: "читай и пиши", "слушай и пиши", можно успешно овладеть знаниями, не прибегая к дополнительным усилиям.

Однако конспектировать лекции необходимо таким образом, чтобы складывалось вполне определенное представление о той или иной проблеме, то есть ее постановке, последствиях и путях решения. Также подлежит работе и с любой литературой. В процессе ознакомления с текстом стоит, да и необходимо обращаться к словарям и справочникам, выписывая новые слова, термины, словосочетания, интересные мысли и прочее.

Использование новых информационных технологий в цикле лекций и практических занятий по дисциплине позволяют максимально эффективно задействовать и использовать информационный, интеллектуальный и временной потенциал, как студентов, так и преподавателей для реализации поставленных учебных задач. Прежде всего, это возможность провести в наглядной форме необходимый поворот основных теоретических вопросов, объяснить методику решения проблемных задач учебной ситуации и активизировать совместный творческий процесс в аудитории. В данном случае также обеспечивается обучающий эффект, поскольку информация на слайдах носит или обобщающий характер уже известного учебного материала, или является для студентов принципиально новой.

Основные цели практических занятий:

- интегрировать знания, полученные по другим дисциплинам данной специальности и активизировать их использование, как в случае решения поставленных задач, так и в дальнейшей практической деятельности;

- показать сложность и взаимосвязанность управленческих проблем, решаемых специалистами разных направлений в целях достижения максимальной эффективности менеджмента организации.

Для закрепления учебного материала на семинарских и практических занятиях студенты выступают с докладами, пишут контрольные работы, решают конкретные задачи, максимально приближенные к реальным управленческим ситуациям.

Как в докладе, так и в реферате принято рассматривать постановку проблемы, её актуальность, практическую реализацию с определением известного взгляда на проблему.

Несколько иное значение имеют контрольные работы. Это также проверка уровня знаний, приобретаемых студентами на лекциях и при самостоятельной работе. Они выполняются письменно и сдаются для проверки преподавателю. Желательно, чтобы в контрольной работе были отражены: актуальность и практическая значимость выбранной темы, отражение ее в научной литературе, изложена суть и содержание темы, возможные направления развития, а также выводы и предложения.

Анализ конкретных ситуаций также несёт в себе обучающую значимость. Здесь горизонт возможных направлений очень широк. Можно использовать как реальные, так и учебные ситуации. Это события на определённой стадии развития или состояния; явления или процессы, находящиеся в стадии завершения или завершившиеся; источники или причины возникновения, развития или отклонения от нормы каких-либо фактов или явлений; фиксированные результаты или наиболее вероятные последствия изучаемых явлений и процессов; социальные, юридические, экономические или административные решения и оценки; поведение или поступки конкретных лиц, в том числе руководителей. При этом следует помнить, что под конкретной ситуацией следует понимать конкретное событие, происшедшее или происходящее, либо возможное в недалеком будущем.

Завершить изучение дисциплины целесообразно выполнением тестов для проверки усвоения учебного материала. Подобный подход позволит студентам логично и последовательно осваивать материал и успешно пройти итоговую аттестацию.

Программу разработал: Бондарь В.И., к.с.-х.н., доцент