

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ"**

Рег. № 000002630



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

С.Л. Воробьева

Кафедра растениеводства, земледелия и селекции

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ № 669 от 17.07.2017 г.)

Разработчики:

Мильчакова А. В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2021 года

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по технологии бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков

Задачи дисциплины:

- Обоснование методов, способов и режимов переработки продукции растениеводства ;
- Эффективное использование материальных ресурсов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- Организация контроля за качеством сельскохозяйственного сырья;
- Определение энергетической и экономической эффективности производства и переработки сельскохозяйственной продукции .

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре.

Изучению дисциплины «Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков» предшествует освоение дисциплин (практик):

Микробиология;
Биохимия сельскохозяйственной продукции;
Технология хранения продукции растениеводства;
Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Освоение дисциплины «Технология бродильных процессов, солода и безалкогольных напитков» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

- ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

об основных этапах технологического процесса производства; отличительные особенности в технологии производства того или иного продукта

Студент должен уметь:

использовать микробиологические технологии (процесс брожения) при производстве пива, вина и крепких алкогольных напитков

Студент должен владеть навыками:

разработки технологии производства пива, вина и крепких алкогольных напитков с использованием микробиологических процессов

4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Седьмой семестр
Контактная работа (всего)	46	46
Лабораторные занятия	28	28
Лекционные занятия	18	18
Самостоятельная работа (всего)	62	62

Виды промежуточной аттестации		
Зачет		+
Общая трудоемкость часы	108	108
Общая трудоемкость зачетные единицы	3	3

Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Седьмой семестр	Восьмой семестр
Контактная работа (всего)	10	10	
Лабораторные занятия	6	6	
Лекционные занятия	4	4	
Самостоятельная работа (всего)	94	26	68
Виды промежуточной аттестации	4		4
Зачет	4		4
Общая трудоемкость часы	108	36	72
Общая трудоемкость зачетные единицы	3	1	2

5. Содержание дисциплины

Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Седьмой семестр, Всего	108	18		28	62
Раздел 1	Технология производства солода и основы пивоварения	30	6		6	18
Тема 1	Введение. Технология производства солода и солодовых экстрактов	5	2			3
Тема 2	Производство пивоваренного солода и контроль качества пивоваренного солода	5			2	3
Тема 3	Технология производства пива	5	2			3
Тема 4	Технология производства кваса	5	2			3
Тема 5	Приготовление пивного суслу в лабора-торных условиях	5			2	3
Тема 6	Контроль качества кваса и пива	5			2	3
Раздел 2	Технология производства вин	24	4		8	12
Тема 7	Технология про-ва плодово-ягодных вин	5	2			3
Тема 8	Оценка качества плодово-ягодных вин	7			4	3
Тема 9	Технология производства виноград-ных вин	5	2			3
Тема 10	Требования и оценка качества виноград-ных вин	7			4	3

Раздел 3	Технология производства ликёро-водочных изделий	28	6		6	16
Тема 11	Технология производства ликёров, настоек, бальзамов	5	2			3
Тема 12	Требования и оценка качества ликёров и настоек	5			2	3
Тема 13	Технология производства водки	5	2			3
Тема 14	Требования и оценка качества водки	4			2	2
Тема 15	Технология производства коньяка	5	2			3
Тема 16	Требования и оценка качества коньяка	4			2	2
Раздел 4	Технология минеральных вод и напитков	26	2		8	16
Тема 17	Технология производства минеральных вод и напитков	5	2			3
Тема 18	Классификация минеральных вод и напитков	6			2	4
Тема 19	Требования и оценка качества мин. вод	5			2	3
Тема 20	Требования и оценка качества безалкогольных напитков	5			2	3
Тема 21	Технология производства напитков	5			2	3

Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Технология производства солода и солодовых экстрактов Замачивание и проращивание ячменя Технология сушки солода
Тема 2	Производство пивоваренного солода и контроль качества пивоваренного солода
Тема 3	Технология производства пива Подготовка и варка суслу Брожение Фильтрация и розлив
Тема 4	Технология производства кваса Подготовка и варка суслу Брожение Фильтрация и розлив
Тема 5	Приготовление пивного суслу в лабора-торных условиях
Тема 6	Контроль качества кваса и пива
Тема 7	Технология производства плодово-ягодных вин Подготовка сырья Брожение Выдержка Купажирование
Тема 8	Оценка качества плодово-ягодных вин
Тема 9	Технология производства виноградных вин Подготовка сырья Брожение Выдержка Купажирование
Тема 10	Требования и оценка качества виноградных вин
Тема 11	Подготовка сырья Выдержка Купажирование

Тема 12	Требования и оценка качества виноград-ных вин
Тема 13	Подготовка воды и спирта Смешивание Купажирование
Тема 14	Требования и оценка качества водки
Тема 15	Технология производства коньяка Подготовка сырья Брожение Выдержка Купажирование
Тема 16	Требования и оценка качества коньяка
Тема 17	Технология производства Подготовка сырья и воды Купажирование Карбонизация
Тема 18	Классификация минеральных вод и на-питков
Тема 19	Требования и оценка качества мин. вод
Тема 20	Требования и оценка качества безалко-гольных напитков
Тема 21	Технология производства напитков

Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	Всего	104	4		6	94
Раздел 1	Технология производства солода и основы пивоварения	30	2			28
Тема 1	Введение. Технология производства солода и солодовых экстрактов	5	1			4
Тема 2	Производство пивоваренного солода и контроль качества пивоваренного солода	5				5
Тема 3	Технология производства пива	5				5
Тема 4	Технология производства кваса	5	1			4
Тема 5	Приготовление пивного суслу в лабора-торных условиях	5				5
Тема 6	Контроль качества кваса и пива	5				5
Раздел 2	Технология производства вин	21			2	19
Тема 7	Технология про-ва плодово-ягодных вин	6			2	4
Тема 8	Оценка качества плодово-ягодных вин	5				5
Тема 9	Технология производства виноград-ных вин	5				5
Тема 10	Требования и оценка качества виноград-ных вин	5				5

Раздел 3	Технология производства ликёро-водочных изделий	32	1		4	27
Тема 11	Технология производства ликёров, настоек, бальзамов	6			2	4
Тема 12	Требования и оценка качества ликёров и настоек	6			2	4
Тема 13	Технология производства водки	5	1			4
Тема 14	Требования и оценка качества водки	5				5
Тема 15	Технология производства коньяка	5				5
Тема 16	Требования и оценка качества коньяка	5				5
Раздел 4	Технология минеральных вод и напитков	21	1			20
Тема 17	Технология производства минеральных вод и напитков	5	1			4
Тема 18	Классификация минеральных вод и напитков	4				4
Тема 19	Требования и оценка качества мин. вод	4				4
Тема 20	Требования и оценка качества безалкогольных напитков	4				4
Тема 21	Технология производства напитков	4				4

На промежуточную аттестацию отводится 4 часов.

Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Технология производства солода и солодовых экстрактов Замачивание и проращивание ячменя Технология сушки солода
Тема 2	Производство пивоваренного солода и контроль качества пивоваренного солода
Тема 3	Технология производства пива Подготовка и варка суслу Брожение Фильтрование и розлив
Тема 4	Технология производства кваса Подготовка и варка суслу Брожение Фильтрование и розлив
Тема 5	Приготовление пивного суслу в лабора-торных условиях
Тема 6	Контроль качества кваса и пива
Тема 7	Технология производства плодово-ягодных вин Подготовка сырья Брожение Выдержка Купажирование
Тема 8	Оценка качества плодово-ягодных вин
Тема 9	Технология производства виноградных вин Подготовка сырья Брожение Выдержка Купажирование
Тема 10	Требования и оценка качества виноградных вин

Тема 11	Подготовка сырья Выдержка Купажирование
Тема 12	Требования и оценка качества виноград-ных вин
Тема 13	Подготовка воды и спирта Смешивание Купажирование
Тема 14	Требования и оценка качества водки
Тема 15	Технология производства коньяка Подготовка сырья Брожение Выдержка Купажирование
Тема 16	Требования и оценка качества коньяка
Тема 17	Технология производства Подготовка сырья и воды Купажирование Карбонизация
Тема 18	Классификация минеральных вод и на-питков
Тема 19	Требования и оценка качества мин. вод
Тема 20	Требования и оценка качества безалко-гольных напитков
Тема 21	Технология производства напитков

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

Литература для самостоятельной работы студентов

1. Горелова, И. Е. Безалкогольные напитки : учебное пособие для студентов ВУЗов и ССУЗов, изучающих дисциплину «Товароведение продовольственных товаров» / И. Е. Горелова. - Липецк : [б. и.], 2006. - 51 с. - URL: <https://lib.rucont.ru/efd/145399/info>

2. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие :[для студентов направления подготовки бакалавров 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", обучающиеся по профилю "Оборудование пищевых производств"] / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова ; Новосибирский ГТУ. - Новосибирск : НГТУ, 2020. - 208 с. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/152314/#1>

Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)

Седьмой семестр (62 ч.)

Вид СРС: Аналитический обзор (22 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой результат аналитико-синтетической переработки совокупности документов по определенному вопросу (проблеме, направлению), содержащий систематизированные, обобщенные и критически оцененные сведения

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (30 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических

навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Реферат (выполнение) (10 ч.)

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)

Всего часов самостоятельной работы (94 ч.)

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (54 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Контрольная работа (выполнение) (40 ч.)

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-3	4 курс, Седьмой семестр	Зачет	Раздел 1: Технология производства солода и основы пивоварения.
ПК-3	4 курс, Седьмой семестр	Зачет	Раздел 2: Технология производства вин.
ПК-3	4 курс, Седьмой семестр	Зачет	Раздел 3: Технология производства ликёро-водочных изделий.
ПК-3	4 курс, Седьмой семестр	Зачет	Раздел 4: Технология минеральных вод и напитков.

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения является основой для формирования компетенций, соответствующих требованиям ФГОС. Обучающиеся способны использовать сведения из различных источников для успешного исследования и поиска решения в нестандартных практико-ориентированных ситуациях.

Базовый уровень:

Обучающиеся продемонстрировали результаты на уровне осознанного владения знаниями, умениями, навыками. Обучающиеся способны анализировать, проводить сравнение и обоснование выбора методов решения заданий в практико-ориентированных ситуациях.

Пороговый уровень:

Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что обучающиеся обладают необходимой системой знаний и владеют некоторыми умениями по дисциплине. Обучающиеся способны понимать и интерпретировать освоенную информацию, что является основой успешного формирования умений и навыков для решения практико-ориентированных задач.

Уровень ниже порогового:

Результаты обучения свидетельствуют об усвоении ими некоторых элементарных знаний основных вопросов по дисциплине. Допущенные ошибки и неточности показывают, что студенты не овладели необходимой системой знаний по дисциплине.

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

Оценка Хорошо:

Полнота знаний: уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, некоторые с недочетами.

Наличие навыков (владение опытом): продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции в целом соответствует требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: средний.

Оценка Удовлетворительно:

Полнота знаний: минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач.

Уровень сформированности компетенций: ниже среднего.

Оценка Неудовлетворительно:

Полнота знаний: уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.
Наличие умений: при решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки.

Наличие навыков (владение опытом): при решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки.

Характеристика сформированности компетенций:

- компетенция в полной мере не сформирована;
- имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: низкий.

Оценка Не зачтено:

Полнота знаний: уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки.
Наличие умений: при решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки.

Наличие навыков (владение опытом): при решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки.

Характеристика сформированности компетенций:

- компетенция в полной мере не сформирована;
- имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: низкий.

Оценка Зачтено:

Полнота знаний: не ниже минимально допустимого уровня знаний, возможен допуск множества негрубых ошибок.

Наличие умений: умения сформированы не ниже демонстрации основных умений, решения типовых задач с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): как минимум имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции не ниже минимальных требований;
- имеющихся знаний, умений, навыков как минимум достаточно для решения практических (профессиональных) задач, возможно требуется дополнительная практика по большинству практических задач.

Уровень сформированности компетенций: минимальный уровень ниже среднего.

Оценка Отлично:

Полнота знаний: уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.

Наличие умений: продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.

Наличие навыков (владение опытом): продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.

Характеристика сформированности компетенций:

- сформированность компетенции полностью соответствует требованиям;
- имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.

Уровень сформированности компетенций: высокий.

8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Технология производства солода и основы пивоварения

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

1. Производство пивоваренного солода и контроль качества пивоваренного солода
2. Приготовление пивного суслу
3. Проращивания ячменя и сушка солода

4. Сбраживание пивного сусла и дображивание пива
5. Осветление и розлив пива
6. Производство пивоваренного солода и контроль качества пивоваренного солода
7. Выход солода и пути повышения эффективности солодовенного производства.

Технология пивоваренного солода.

8. Технология солода, используемого в спиртовом производстве.
9. Технология производства пива
10. Технология производства кваса

Раздел 2: Технология производства вин

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

1. Особенности получения плодово-ягодных вин
2. Классификация плодово-ягодных вин
3. Переработка сырья. Дробление сырья.
4. Обработка мезги. Извлечение сока
5. Брожение сока

Раздел 3: Технология производства ликёро-водочных изделий

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

1. Технология производства минеральных вод.
2. Классификация минеральных вод и напитков
3. Ассортимент.
4. Характеристика сырья для получения напитков.
5. Технология производства. Подготовка посуды и розлив напитков

Раздел 4: Технология минеральных вод и напитков

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

1. Ассортимент ликеро-водочных изделий.
2. Характеристика сырья для получения ликеро-водочных изделий.
3. Технология производства ликёров, настоек, бальзамов. Подготовка посуды и розлив напитков
4. Ассортимент крепкоалкогольных напитков.
5. Характеристика сырья для получения крепкоалкогольных напитков.

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Седьмой семестр (Зачет, ПК-3)

1. Технология производства и контроль качества кваса
2. Технология производства и контроль качества минеральной воды
3. Характеристика сырья для получения пива
4. Проращивания ячменя и сушка солода
5. Сбраживание пивного сусла и дображивание пива
6. Осветление и розлив пива
7. Пивоваренный процесс
8. Сорты пива, болезни пива
9. Особенности получения плодово-ягодных вин
10. Классификация плодово-ягодных вин
11. Переработка сырья
12. Дробление сырья
13. Обработка мезги
14. Извлечение сока
15. Брожение сока
16. Консервирование соков

17. Розлив сока
18. Вино из смородины
19. Вино из крыжовника
20. Вино из малины
21. Характеристика сырья для получения виноградных вин
22. Получение тихих вин
23. Креплёные вина
24. Ароматизированные вина
25. Получение вин, насыщенных диоксидом углерода

8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль знаний студентов по дисциплине проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль. Методы контроля: - тестовая форма контроля; - устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме; - решение определенных заданий (задач) по теме практического материала в конце практического занятия, в целях эффективности усвояемости материала на практике. - поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы. Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы.

9. Перечень учебной литературы

1. Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260204 "Технология бродильных производств и виноделие" / Т. Н. Борисенко ; Кемеровский технологический ин-т пищевой пром-сти. - Кемерово : КемГУ, 2007. - 136 с. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4622/#1>
2. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие : [для студентов направления подготовки бакалавров 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", обучающиеся по профилю "Оборудование пищевых производств"] / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова ; Новосибирский ГТУ. - Новосибирск : НГТУ, 2020. - 208 с. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/152314/#1>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.consultant.ru/> - Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
2. <http://lib.rucont.ru> - ЭБС «Руконт»
3. http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7940, <http://www.foodprom.ru> - Пиво и напитки
4. http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7967, <http://www.foodprom.ru> - Производство спирта и ликероводочных изделий
5. portal.izhgsha.ru - Портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА с ситемой тестирования, информацией об успеваемости, ВКР, расписаниями учебных занятий и преподавателей

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проработать конспект лекций; - проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю); - изучить решения типовых задач (при наличии);

	<ul style="list-style-type: none"> - решить заданные домашние задания; - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю. <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ; - изучает информационные материалы; - подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями. <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p>

По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

12. Перечень информационных технологий

Информационные технологии реализации дисциплины включают

12.1 Программное обеспечение

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.
2. Профессиональные базы данных на платформе 1С: Предприятие с доступными конфигурациями (1С: ERP Агропромышленный комплекс 2, 1С: ERP Энергетика, 1С: Бухгалтерия молокозавода, 1С: Бухгалтерия птицефабрики, 1С: Бухгалтерия элеватора и комбикормового завода, 1С: Общепит, 1С: Ресторан. Фронт-офис). Лицензионный договор № Н8775 от 17.11.2020 г.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Термостат, сушильный шкаф, мельница
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.