

«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Декан аграрно-технологического  
факультета, доцент

*А.Д. Руцук* А.Д. Руцук

« 4 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

На 2018/2019 учебный год

**Учебной ДИСЦИПЛИНЫ  
«БИОЛОГИЯ»**

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки:

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения:

заочная (ускоренное обучение на базе СПО)

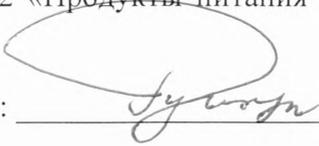
для набора 2017 года

Тирасполь 2018

Рабочая программа дисциплины « БИОЛОГИЯ» Составитель: доцент А.Д. Рушук -  
Тирасполь: ГОУ ПГУ, 2020 – 2021 уч. год, 6 стр.

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины Б1.В.ОД.11  
«Биология» студентам заочной формы обучения. по направлению подготовки 19.03.02  
«Продукты питания из растительного сырья». профиль «Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий» (ускоренное обучение на базе СПО)

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного  
образовательного стандарта высшего образования (ФГОС-3+ ВО) по направлению  
подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (Приказ МОН РФ №  
211 от 12.03.2015)

Составитель:  \_\_\_\_\_ доцент А.Д. Рушук

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения биологии - освоение теоретических основ современной биологии, ее методологических подходов и понимание процессов жизнедеятельности растительных организмов, систематизация полученных знаний и стимуляция их к самостоятельности в процессе познания

Задачи:

1. Изучение основных разделов курса «Биология»
2. Формирование представлений о взаимоотношениях организма со средой обитания, структуре биосферы, ее эволюции, глобальных проблемах и умение прогнозировать результаты деятельности человека с учетом прямых и косвенных последствий для биосферы.
3. Экспериментальное изучение основных свойств живых организмов; взаимоотношение организмов между собой и с окружающей средой.
4. Изучение современных проблем общей биологии и экологии и понимание актуальности их для человека и общества.

## 2. Место дисциплины в структуре ООП ВО.

1. Дисциплина «Биология» в учебном плане находится в вариативной части Б1.В.ОД.11 цикла «Обязательные дисциплины» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Требования к результатам освоения дисциплины:  
Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС–3+ для данного направления подготовки:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-5	а) профессиональные (ПК): способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
ПК – 13	- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные биологические понятия и законы по разделам: цитология, молекулярная биология, эмбриология, генетика, размножение и развитие организмов. Понять основные этапы развития биологии, уровни организации живого, химический состав и строение клетки, особенности обмена веществ у автотрофных и гетеротрофных организмов, формы размножения и развития организмов, закономерности наследственности и изменчивости. Усвоить основные закономерности функционирования биосферы и биогеоценоза; биологические особенности основных сельскохозяйственных растений;

Уметь: распознавать формы и уровни организации живого, владеть основными биологическими понятиями, пользоваться световым микроскопом, решать типовые задачи по биологии, делать обобщения и формулировать самостоятельные выводы;

Владеть: умением работы с микроскопом; решением биологических задач.

#### 4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Трудоемкость з.е./часы	Количество часов в том числе					Форма итогового контроля
		Аудиторных				Самостоятел ь. работы	
		Всего	Лекций	Лаб. работ	Практич. занятий		
Итого	3/108						Переаттестация (зачёт)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ разде ла	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеауд. работа (СР)
			Лекций	Лабораторн ых	Практи- ческих	
1	Раздел 1 Основы цитологии и эмбриологии					
2	Раздел 2 Основы генетики и селекции					
3	Раздел 3 Эволюционное учение					
4	Раздел 4. Основы экологии					
	Зачёт					
Итого:		108				

#### 4.3. Тематический план по видам учебной деятельности - переаттестация

4.3.1. Тематический план Лекций для студентов заочной формы обучения - переаттестация

4.3.2. Тематический план ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ для студентов заочной формы обучения - переаттестация

#### **4.3.4. Тематический план САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ для студентов заочной формы обучения - перееаттестация**

5. **Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.**

6. **В учебном процессе используются следующие образовательные технологии.**

Образовательные технологии В учебном процессе используются следующие образовательные технологии. По образовательным формам: чтение проблемных лекций; чтение лекций с применением мультимедийных технологий; проведение групповых лабораторных занятий с последующей «защитой» результатов исследования; выполнение серии домашних работ теоретического характера по пройденному лекционному материалу.

7. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов – включены в ФОС дисциплины**

8. **Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

#### **8.1 Основная литература:**

Биология. В 2 кн. Кн. 1: Учеб. для медиц. спец. Вузов / В.Н. Ярыгин, В.И. Васильева, И.Н. Волков, В.В. Синельщикова; Под ред. В.Н. Ярыгина. — 5-е изд., испр. и доп. — М.: Высш. шк., 2003.— 432 с.: ил.

Биология. В 2 кн. Кн. 2: Учеб. для медиц. спец. вузов/ БбЗ В.Н. Ярыгин, В.И. Васильева И.Н. Волков, В.В. Синельщикова; Под ред. В.Н. Ярыгина. — 5-е изд., испр. и доп. — М.: Высш. шк., 2003. - 334 с.

#### **8.2 Дополнительная литература:**

Сыч В.Ф. Общая биология. Учебник для студентов высших учебных заведений. Ч. 2. Ульяновск. УлГУ. 2006, 195 с.

Сыч В.Ф. Общая биология. Учебник для студентов высших учебных заведений. Ч. 1. Ульяновск. УлГУ. 2005, 176 с.

1. [www.e-library.ru](http://www.e-library.ru).
2. <http://solo-project.com/index.php>.
3. <https://yandex.ru/>

#### **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий лабораторного и семинарского типов, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации, рабочие места обучающихся, рабочее место преподавателя, классная доска, ноутбук переносной, переносной проектор; переносной экран, учебно-наглядные пособия.

Дисциплина обеспечена:

- программными продуктами: операционная система XP, пакет программ Microsoft Office 2007;

- мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук);

- учебными аудиториями, оборудованными средствами обучения, мебелью, системой кондиционирования. Для занятий используются: сборник рецептов блюд и кулинарных

изделий для предприятий общественного питания; плакаты по темам; видеофильмы по темам; фотографии по темам; раздаточный материал по темам;

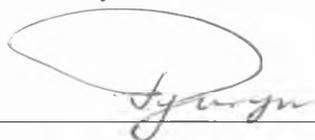
- компьютерными классами, оснащенными современным оборудованием с выходом в интернет.

#### **10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

Для качественного прохождения переаттестации предусмотрена консультация преподавателей по всем разделам дисциплины.

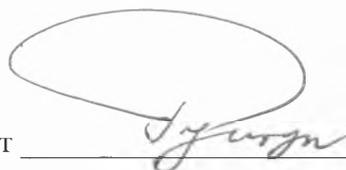
Рабочая учебная программа по дисциплине «Биология» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и учебного плана по профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (ускоренное обучение на базе СПО)

Составитель



доцент А.Д. Рушук

И.о. заведующего кафедрой  
технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции, доцент



А.Д. Рушук