

– основные приоритетные направления организации коррекционно-развивающего процесса в инновационном режиме;

уметь:

– проектировать коррекционно-развивающий процесс;

– управлять проектированием и реализацией коррекционно-педагогического процесса в инновационном режиме;

– обрабатывать результаты исследования с помощью методов математической статистики, интерпретировать и экстраполировать результаты;

– организовывать и проводить опытно-экспериментальную работу в образовательном учреждении;

– представлять и защищать результаты исследования;

владеть:

– методологией исследовательской деятельности в образовательном учреждении.

В 2014 г. в издательстве ВолГУ (г. Волгоград) вышло учебное пособие «Проектирование и реализация коррекционно-педагогического процесса в условиях активной образовательной среды», которое представляет собой руководство по освоению учебного модуля магистерской программы ««Педагогическое сопровождение социализации лиц с ограниченными возможностями здоровья»» направления «Специальное (дефектологическое) образование».

В учебном пособии раскрываются особенности моделирования активной образовательной среды в контексте инклюзивного об-

разования, рассматриваются теоретические основы социализации детей с ограниченными возможностями здоровья, принципы, компоненты и этапы моделирования активной образовательной среды, модель взаимодействия образовательных организаций, реализующих адаптированные образовательные программы, с социальными партнерами.

В пособии представлен авторский взгляд на психолого-педагогическую сущность коррекционно-педагогического процесса, раскрыта технология проектирования коррекционно-педагогического процесса, выделены особенности проектирования адаптированных образовательных программ и индивидуальных образовательных программ для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

В каждом разделе учебного пособия представлены задания для самостоятельной работы, литература для самоподготовки и итоговый контроль.

Данное пособие представляет собой обучающий модуль, содержание которого выстроено таким образом, что информационный блок обеспечивает формирование теоретических знаний, действенный блок направлен на освоение практических умений и навыков; контрольный блок оценивает уровень освоения материала и актуализирует необходимость корректирующих действий.

Пособие «Проектирование и реализация коррекционно-педагогического процесса в условиях активной образовательной среды» адресовано не только студентам-дефектологам, но и молодым педагогам.

Сельскохозяйственные науки

**ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ
ПО ТЕХНОЛОГИИ МОЛОКА
И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
(учебное пособие)**

Морозова Н.И., Мусаев Ф.А.

*ФГОУ ВПО «Рязанский государственный
агротехнологический университет
имени П.А. Костычева», Рязань,
e-mail: morozova@rgatu.ru*

Молочный комплекс России занимает важнейшее место в отечественной индустрии производства продуктов питания. Современная промышленная переработка молока представляет собой сложный комплекс последовательных выполняемых взаимосвязанных химических, физико-химических, микробиологических, биохимических, биотехнологических, теплофизических и других трудоемких и специфических технологических процессов. Эти процессы направлены на выработку молочных продуктов, содержащих либо все компоненты молока, либо их часть.

Актуальной задачей молочной промышленности на современном этапе является увеличение производства молочных продуктов высокого качества при возможно малых издержках производства. Главным направлением ее развития должны стать интенсификация производства, рациональное использование молока, совершенствование ассортимента молочной продукции за счет увеличения выпуска продуктов повышенной пищевой и биологической ценности, обогащенных белковыми, витаминными и растительными компонентами.

Важную роль в решении проблем молочной промышленности имеет изучение дисциплины «Технология молока и молочных продуктов». Целью преподавания дисциплины является приобретение студентами знаний и навыков по совокупности средств, приемов и способов переработки молока, необходимых для производственно-технологической деятельности в области технологии молока и молочных продуктов.

Большое практическое значение в процессе подготовки высококвалифицированных

специалистов по специальности «Технология производства и переработка сельскохозяйственной продукции» будет иметь издание лабораторного практикума по технологии молока и молочных продуктов.

Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов состоит из трех глав. В первой главе «Технохимический контроль при производстве молока и молочных продуктов» авторы раскрывают сущность методов исследования молока-сырья и детального хода анализов: физико-химических, органолептических и микробиологических показателей.

Во второй главе «Технохимический контроль при производстве молока и молочных продуктов» авторы дают схему технохимического контроля молочных продуктов, методов исследования цельномолочной продукции, масла коровьего, мягких и твердых сыров и молочных консервов.

В третьей главе «Общая технология молока и молочных продуктов» приведена методика лабораторных работ по единой принципиальной схеме: тема; цель занятий; основные теоретические положения; методика проведения занятий; форма отчетности; контрольные вопросы и рекомендуемая литература.

Данная глава начинается со способов механической обработки молока, с изучения способов нормализации с применением уравнений и формул материального баланса, дана методика составления и перерасчета рецептур, продуктовые расчеты и технология производства всех молочных продуктов: молока пастеризованного, кисломолочных продуктов, масла и сыра.

Организация лабораторно-практических занятий по такой схеме повышает роль самостоятельной работы, так как в настоящее время в вузах страны вводятся учебные программы с повышенной долей самостоятельной работы, что способствует модернизации учебного процесса.

Издание лабораторного практикума по технологии молока и молочных продуктов поможет студентам: выполнять материальные расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, перерасчета производственных рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья; выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, обеспечивающих гарантированное качество и рентабельность молочных продуктов.

Лабораторный практикум по технологии молока и молочных продуктов авторов: Н.И. Морозовой, Ф.А. Мусаева допущен Учебно-методическим объединением вузов Российской Федерации по агрономическому образованию в качестве учебного пособия для подготовки бакалавров по направлению 110900.62 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Практикум может также использоваться в учебном процессе по специальностям: 110305.65 – «Технология производства и пере-

работки сельскохозяйственной продукции»; 080401 – «Товароведение и экспертиза товаров»; 260501 – «Технология продуктов общественного питания»; 080500 – «Менеджмент в экономике»; 080502 – «Экономика и управление на предприятии АПК».

ПРАКТИКУМ ПО МИКРОБИОЛОГИИ (учебное пособие)

Мусаев Ф.А., Габибов М.А

ФГОУ ВПО «Рязанский государственный
агротехнологический университет
имени П.А. Костычева»,
Рязань, e-mail: musaev@rgatu.ru

На современном этапе развития естественных наук требуются глубокие знания микробиологических процессов, лежащих в основе многих биотехнологических производств и служащих гарантией защиты окружающей среды от антропогенного воздействия. Помимо приобретения теоретических знаний по микробиологии будущим специалистам необходимы лабораторно-практические занятия, являющиеся основными практическими навыками в технологическом производстве.

Учебное пособие «Практикум по микробиологии» подготовлено в соответствии с действующей учебной программой по микробиологии на технологических факультетах и дополняет теоретический курс учебников по микробиологии.

Учебное пособие «Практикум по микробиологии» д.с.-х.н., профессора Мусаева Ф.А. и д.с.-х.н. Габибова М.А. изложено на 190 страницах компьютерного текста и содержит 5 основных глав. Текст сопровождается большим количеством иллюстраций (44 рисунка). В учебном пособии даны правила по технике безопасности работы с микроорганизмами, что немаловажно при работе в микробиологической лаборатории.

В первой главе авторами учебного пособия дано устройство микроскопа, его основные технические характеристики, основные методы работы с микроскопом, микроскопирование препаратов и правила пользования иммерсионным объективом микроскопа.

Во второй главе представлены основные группы микроорганизмов и характеристики – бактерии, актиномицеты и проактиномицеты, грибы, водоросли и простейшие.

В третьей главе описаны питательные среды, используемые для культивирования различных микроорганизмов в искусственных условиях и способы их стерилизации. Питательные среды широко применяют в повседневной микробиологической практике для выделения микробов из различных предметов внешней среды с целью выяснения источников заражения, а также при эпидемиологическом обследовании людей и животных для выяснения носительства возбудителей инфекционных заболеваний.